Pracująca Mama

Przepisy cz. VI

Ciasta ,torty i inne wypieki

| Kruche ciasto z surowymi żółtkami | Kruche ciasto z gotowanymi żółtkami | Kruche ciasteczka składane | Kruche babeczki śmietankowe | Kruche babeczki z owocami i bitą śmietaną | Szarlotka na kruchym cieście | Kruche ciasto z jabłkami i pianką | Kruche ciasto rabarbarowe z pianką | Kruche ciasto ze śliwkami i pianką migdałową | Kruche ciasto z wiśniami i migdałami | Babka ucierana | Babka marmurkowa | Babka piaskowa | Ciasto ucierane z owocami | Keks | Sękacz pieczony w tortownicy | Biszkopt - ciasto podstawowe | Biszkopt oszczędny | Tort biszkoptowy z masą budyniową i poziomkami lub truskawkami | Tort orzechowy z masą czekoladową | Tort migdałowy z masą kawową | Tort makowy z masą pomarańczową | Tort czekoladowy | Babka drożdżowa puchowa | Babka ponczowa | Babka drożdżowa oszczędna | Placek drożdżowy | Placek drożdżowy z owocami i kruszonką | Makowiec (Strucla z makiem) | Drożdżówki z serem | Rogaliki drożdżowe z makiem | Rogaliki drożdżowe z różą | Jagodzianki | Pączki | Róże karnawałowe| Faworki | Strudel z jabłkami | Strudel z wiśniami | Strudel z makiem | Strudel z orzechami | Strudel z serem | Sernik wiedeński pieczony na kruchym spodzie | Sernik krakowski| Sernik z ziemniakami | Ciasto czekoladowe najprostsze i najpyszniejsze na świecie | Piernik staropolski | Piernik z orzechami | Pierniczki | Ciasto francuskie I | Ciasto francuskie II | Napoleonki | Ciastka francuskie ze śliwkami | Rożki francuskie z jabłkami | Rożki półfrancuskie z jabłkami | Tobołki z ciasta półfrancuskiego z różą | Ciasto zaparzane podstawowe | Ptysie z bitą śmietaną | Bezy | Eklerki z masą maślano-budyniową i polewą czekoladową | Karpatki | Pischingery z waniliową masą kajmakową | Pischingery z czekoladową masą kajmakową | Biszkopt kawowy z masą serową | Biszkopt z kremem z herbaty jaśminowej | Babaka drożdżowa | Bajaderka | Ciasto ananasowe | Ciasto bretońskie | Ciasto czekoladowo - figowe | Ciasto czekoladowo - pomarańczowe | Ciasto jabłkowe na oleju | Ciasto serowo - makowe | Ciasto truflowe z czekoladą | Ciasto z dynią | Ciasto ze śliwkami | Ciasto z dynią (pita) | Drożdżowa strucla z makiem | Gałąź wigilijna | Królewiec | Kugelhopf | Makowiec | Nadziewany wieniec orzechowy | Piernik | Piernik lawendowy | Piernik górski | Placek francuski na Święto Trzech Króli | Placek z jabłkami i orzechami | Przekładaniec | Rolada na Boże Narodzenie | Rolada orzechowa 1 | Rolada orzechowa 1 | Strucla bakaliowa | Strucla drożdżowa z serkiem i wiśniami | Strucla jabłkowa | Strucla krucho-drożdżowa z bakaliami | Strucla krucho-drożdżowa z makiem| Strucla marcepanowa | Strucla miodowo - migdałowa | Strucla serowa | Strucla z różanym nadzieniem | Strucla serowo - marcepanowa | Strucla serowa z ananasem | Szarlotka rosyjska | Wieniec drożdżowy z makiem | Polenta | Szarlotka gruszkowa | Szarlotka kokosowa | Szarlotka morelowa | Szarlotka okruszkowa | Szarlotka "samotnego sąsiada" |Szarlotka sypana | Szarlotka z herbatnikami | Szarlotka z rabarbarem | Babeczki piernikowe z sosem z likieru Grand Manier | Babeczki ponczowe różane | Bułeczki z pieczonym jabłkami | Babeczki z jagodami | Bałabuchy z makiem | Kruche ciastka migdałowe z rabarbarem | Ciastka bezowo - kawowe | Ciastka żywieckie | Ciastka piwne | Rogaliki twarogowo nadziewane | Rogaliki waniliowe | Tartaletki z jeżynami i serkiem mascarpone | Tartaletki z owocami - wspomnienie lata | Tartaletki z bezą , śliwkami i kremem orzechowym | Pascha | Pascha bakaliowa | Sernik doskonały | Sernik kakaowy | Sernik luksusowy | Sernik na herbatnikach | Sernik kokosowy | Sernik krakowski | Sernik podolski | Sernik pomarańczowy | Sernik pulchny | Sernik rumowy na biszkoptach | Sernik wiedeński | Sernik wiśniowy | Tarta (quiche) z borowikami | Tartaletki z figami | Tarta z bananami | Tarta z pigwami | Tarta szwajcarska | Tarta Tatin | Tarta z gruszkami i serem pleśniowym | Tort czekoladowo - korzenny | Tort czekoladowy z masą migdałową | Tort jabłkowy na biszkoptach | Tort makowy | Tort migdałowo - truskawkowy | Tort rumowy | Tort śmietankowo - brzoskwiniowy | Tort toffi | Tort serowy czekoladowo - śmietankowy | Tort serowy ananasowy | Tort serowy grejpfrutowy | Tort serowy pomarańczowy | Tort serowy różowy | Tort serowy poziomkowy | Tort serowy sycylijski | Tort serowo -truskawkowy | Tort serowy wiśniowy | Tort śmietankowy z ananasem | Tort serowy z kiwi | Tort serowy z kiwi i malinami | Tort serowy z brzoskwiniami | Tort serowy z mandarynkami | Tort mokka z herbatników | Tort serowy z morelami | Tort serowo - brzoskwiniowy na zimno | Tort serowy na zimno | Włoski tort serowy na zimno | Tort serowo - kawowy na zimno | Tort serowy na zimno z limetkami | Tort serowo - pomarańczowy na zimno | Tort serowo -truskawkowy na zimno | Tort serowy wielowarstwowy na zimno |

KRUCHE CIASTO Z SUROWYMI ŻÓŁTKAMI :
Składniki : 350 g mąki, 3 żółtka, 220 g masła, 80 g cukru pudru, skórka starta z połowy cytryny , sól
Przepis : Mąkę połączyć z cukrem pudrem szczyptą soli oraz skórką cytrynową, dodać bardzo zimne masło, posiekać, dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto. Gdyby się za bardzo kruszyło, dodać 1-2 łyżki masła. Na godzinę wstawić do lodówki. Wyjęte z lodówki ciasto rozwałkować (najlepiej między dwoma kawałkami folii kuchennej) Grubość na jaką się je rozwałkowuje, zależy od tego, do czego jest przeznaczone. Kruche ciasto nie powinno mieć jednak grubości większej niż 1cm. Najlepiej je piec na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, ale można blachę również posmarować masłem. Kruche ciasto piecze się w temperaturze 200-220 stopni przez 10-15 minut, zależnie od grubości i od tego, czy będzie jeszcze raz pieczone. Kruche ciasto na surowych żółtkach jest podstawą wielu wypieków, ale najczęściej stanowi bazę dla ciast z owocami

KRUCHE CIASTO Z GOTOWANYMI ŻÓŁTKAMI :
Składniki : 350 g mąki, 4 żółtka, 150 g masła, 80 g cukru pudru, skórka starta z połowy sparzonej cytryny, sól
Przepis : W rondlu zagotować wodę, włożyć metalowe sitko, tak by było zanurzone w wodzie, i ostrożnie wbić do

niego żółtka. Gotować na wolnym ogniu 6 minut, wyjąć u kiedy żółtka ostygną, zdjąć błonkę z białka. Ważne jest by usunąć ją całkowicie, ponieważ nadają ciastu smak gotowanych jajek. Żółtka zmiksować lub przetrzeć przez sito. Mąkę i cukier puder wsypać na stolnicę, włożyć schłodzone masło, posiekać je w mące, dodać ugotowane żółtka oraz szczyptę soli i szybko zagnieść ciasto. Gdyby się za bardzo kruszyło dodać 1-2 łyżki masła. Ciasto owinąć folią i na co najmniej godzinę włożyć do lodówki (może stać nawet przez noc). Grubość na jaką się je rozwałkowuje, zależy od tego, do czego jest przeznaczone. Nie powinno być jednak grubsze niż 8 mm. Piec je na blasze, wyłożonej papierem do pieczenia albo posmarowanej masłem. 10-25 minut , zależnie od grubości, w temperaturze 200-220 stopni. Z ciasta na gotowanych żółtkach przyrządza się przede wszystkim mazurki lub drobne ciastka .Jeśli ma być nieco mniej kruche można 1-2 gotowane żółtka zastąpić surowymi

KRUCHE CIASTECZKA SKŁADANE :
Składniki : 350 g mąki, 4 żółtka, 250 g masła, 80 g cukru pudru, skórka starta z połowy sparzonej cytryny, sól, 300 g galaretki porzeczkowej lub wiśniowej, 2 łyżki wiśniówki (niekoniecznie), 4 łyżki cukru pudru do posypania ciastek. pół łyżeczki cukru waniliowego
Przepis : Przyrządzić ciasto zgodnie z przepisem na KRUCHE CIASTO Z GOTOWANYMI ŻÓŁTKAMI, tylko zamiast 4 gotowanych żółtek, dodać 3 gotowane i 1 surowe. Po wyjęciu z lodówki, ciasto rozwałkować na grubość 4 mm i okrągłą foremką lub kieliszkiem o średnicy 3-3,5 cm wykroić krążek. Można użyć foremek o innych kształtach, należy jednak zwrócić uwagę by, po pierwsze nie były za duże, a po drugie nie miały za ostrych kształtów (ciasto jest zbyt kruche, by wykrywać , z niego , na przykład gwiazdki). Ciastka ostrożnie ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia lub posmarowanej masłem blasze, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec na jasnozłoty kolor około 10 minut. Galaretkę włożyć do rondla i na wolnym ogniu gotować, dopóki o jedną czwartą nie zmniejszy objętości. Wtedy wlać likier gotować jeszcze 2 minuty i zdjąć z ognia. Na środek spodu ostudzonych ciastek nakładać trochę półpłynnej galaretki i zlepiać ze sobą po dwa ciastka. Jeśli galaretka zbyt szybko zastygnie, wlać łyżeczkę wody i ponownie podgrzać .Ciastka oprószyć cukrem pudrem , zmieszanym z cukrem waniliowym

KRUCHE BABECZKI ŚMIETANKOWE :
Składniki : Ciasto : 400 g mąki, 4 żółtka, 250 g masła, 100 g cukru pudru, skórka starta z połowy sparzonej cytryny, sól; Masa : 500 ml chudej słodkiej śmietany, 4 żółtka, 1 jajko, 120 g cukru, pół laski wanilii, 20 g mąki ziemniaczanej, 2 łyżki masła do smarowanie foremek, 2 łyżki mąki do posypania foremek, 2 łyżki cukru pudru do posypania
Przepis : Mąkę połączyć z cukrem pudrem, szczyptą soli oraz skórką cytrynową, posiekać z zimnym masłem, dodać żółtko i szybko zagnieść ciasto. Na godzinę wstawić do lodówki. W tym czasie zagotować 400 ml śmietany z przeciętą na pół laską wanilii, zdjąć z ognia i odstawić na 10 minut. Ponownie umieścić na ogniu i kiedy zacznie wrzeć wlać resztę śmietany zmieszanej z mąką ziemniaczaną. Mieszając, gotować na małym ogniu 2 minuty . Wyjąć wanilię , zeskrobując do płynnej masy drobne ziarenka. Żółtka i jajka ubić w rondlu lub metalowej misce i mieszając, wlać cienkim strumieniem gorącą masę budyniową. Miskę lub rondel umieścić we wrzątku albo na parze i mieszać, aż krem zgęstnieje (około 15 minut), a potem przykryć folią kuchenną, tak by stykała się z kremem, dzięki czemu nie powstanie kożuch i ochłodzić. Foremki do babeczek posmarować masłem i oprószyć mąką. Wyjęte z lodówki ciasto rozwałkować na grubość 6-7 mm. Płatem ciasta zakryć , ustawione jedna przy drugiej, foremki i przejechać wałkiem tak ,by przecięły ciasto. Palcami starannie je docisnąć do foremki. Napełnić kremem. Rozwałkować resztki ciasta, przykryć nimi babeczki i docisnąć brzegi. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 25 minut na jasnozłoty kolor. Babeczki wyjmować dopiero wtedy, kiedy ostygną, przewracając foremki

KRUCHE BABECZKI Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ :
Składniki : Ciasto : 400 g mąki, 4 żółtka, 250 g masła, 100 g cukru pudru, skórka starta z połowy sparzonej cytryny; Nadzienie : 500 g truskawek lub 400 g malin, poziomek albo jagód, 300 ml śmietany kremówki, 2 łyżki cukru, 2 łyżki masła do smarowania foremek, 2 łyżki mąki do oprószenia foremek
Przepis : Mąkę połączyć z cukrem pudrem, szczyptą soli oraz skórką cytrynową, posiekać z zimnym masłem, dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto, Na godzinę wstawić do lodówki. W tym czasie foremki do babeczek posmarować masłem i oprószyć mąką. Wyjęte z lodówki ciasto rozwałkować na grubość 6-7 mm Płatem ciasta zakryć, ustawione jedna przy drugiej, foremki i przejechać wałkiem tak, by przecięły ciasto. Palcami starannie je docisnąć do foremek. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 12-15 minut na jasnozłoty kolor. Babeczek nie wyjmować z foremek , dopóki nie ostygną. Owoce opłukać i odsączyć na sicie. Śmietanę ubić na sztywno , pod koniec stopniowo dodając cukier. Owoce włożyć do babeczek, a na nie, łyżką lub za pomocą woreczka cukierniczego, nałożyć śmietanę. Babeczki można również zalewać galaretką, odpowiednią do rodzaju owoców, ale przyrządzając ją, należy dać o 100 ml wody mniej niż jest podane w przepisie

SZARLOTKA NA KRUCHYM CIEŚCIE :
Składniki : 400 g maki, 4 żółtka, 250 g masła, 100 g cukru pudru, sól, 1 kg jabłek, antonówek lub szarych renet, 150 g cukru, 20 g smażonej skórki pomarańczowej, 1 cytryna, 1 łyżeczka cynamonu
Przepis : Cytrynę sparzyć m obrać skórkę a sok wycisnąć. Mąkę połączyć z cukrem pudrem, szczyptą soli oraz

połową skórki cytrynowej, dodać bardzo zimne masło, posiekać, dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto. Podzielić je na dwie części - jedna powinna być dwa razy mniejsza od drugiej. Każdą obwinąć folią kuchenną i włożyć do lodówki. W tym czasie obrać jabłka i , usuwając gniazda nasienne, grubo poszatkować. Do rondla o szerokim dnie wsypać cukier postawić na ogniu i kiedy cukier się rozpuści, wrzucić jabłka, Mieszając, podsmażać 7-8 minut, Dodać cynamon, resztę skórki cytrynowej oraz posiekaną smażoną skórkę pomarańczową i wymieszać. Dużą porcję ciasta wyjąć, a małą przełożyć do zamrażalnika. Ciasto rozwałkować (najlepiej między dwoma kawałkami folii kuchennej) i wyłożyć nim okrągłą formę o średnicy 28-30 cm, robiąc brzeg wysoki na 1,5-2 cm. Ciasto nakłuć widelcem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piec około 10 minut na jasnozłoty kolor. Na podpieczony spód nałożyć jabłka i pokryć ciastem wyjętym z zamrażalnika, startym na tarce o dużych oczkach. Ciasto ścierać, trzymając tarkę nad jabłkami, Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 30-35 minut

KRUCHE CIASTO Z JABŁKAMI I PIANKĄ :
Składniki : 350 g mąki, 3 jajka, 220 g masła, 80 g cukru pudru, 1 cytryna, 1 łyżeczka cynamonu, sól, 800 g jabłek antonówek lub szarych renet, 75 g cukru krystalicznego
Przepis : Cytrynę sparzyć, obrać skórkę, a sok wycisnąć. Żółtka oddzielić od białek. Mąkę połączyć z cukrem pudrem, szczyptą soli oraz połową skórki cytrynowej, dodać bardzo zimne masło, posiekać, dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto i szybko zagnieść ciasto. Na godzinę wstawić do lodówki. W tym czasie obrać jabłka, usuwając gniazda nasienne, i podzielić na szesnastki. Włożyć do rondla , wlać 1 łyżkę wody, dodać cynamon, resztę skórki cytrynowej oraz 2 łyżki cukru i dusić na małym ogniu 8 minut. Wyjęte z lodówki ciasto rozwałkować (najlepiej między dwoma kawałkami folii kuchennej) i wyłożyć nim okrągłą formę o średnicy 28-30 cm, robiąc brzeg wysoki na 1-1,5 cm. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piec 12-15 minut na jasnozłoty kolor. Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dodając cukier. Jabłka rozłożyć na podpieczonym cieście, przykryć pianą, wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piec 20 minut

KRUCHE CIASTO RABARBAROWE Z PIANKĄ :
Składniki : 350 g mąki, 3 jajka, 220 g masła, 80 g cukru pudru, skórka starta z połowy cytryny, sól, 750 g rabarbaru , 50g cukru krystalicznego
Przepis : Oddzielić żółtka od białek. Mąkę połączyć z cukrem pudrem, szczyptą soli oraz skórką ze sparzonej cytryny startą na tarce o drobnych otworach. Dodać bardzo zimne masło, posiekać , dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto. Na godzinę wstawić do lodówki. W tym czasie obrać rabarbar, pokroić w 2-3 centymetrowe kawałki. Zalać wrzątkiem , gotować 1 minutę i odcedzić. Na 30 sekund wrzucić do zimnej wody z kostkami lodu i znów odcedzić. Wyjęte z lodówki ciasto rozwałkować (najlepiej między dwoma kawałkami folii kuchennej) i wyłożyć nim okrągłą formę o średnicy 28-30 cm, robiąc brzeg wysoki na 1-1,5 cm. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piec 12-15 minut na jasnozłoty kolor. Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dodając 100 g cukru. Rabarbar rozłożyć na podpieczonym cieście, równomiernie posypać resztą cukru, przykryć pianą i wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni .Piec 15 minut

KRUCHE CIASTO ZE ŚLIWKAMI I PIANĄ MIGDAŁOWĄ :
Składniki : Kruche ciasto : 1350 g mąki, 3 żółtka, 220 g masła, 80 g cukru pudru, skórka starta z połowy sparzonej cytryny, sól; Wierzch : 600 g śliwek, 120 g migdałów m 2 żółtka, 3 białka, 4 krople olejku migdałowego, 100 g cukru
Przepis : Mąkę połączyć z cukrem pudrem, szczyptą soli oraz skórką startą na drobnej tarce z połowy sparzonej cytryny i posiekać z zimnym masłem. Dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto. Na godzinę wstawić do lodówki. Śliwki opłukać i usuwając pestki, pokroić w połówki. Migdały sparzyć , wyłuskać ze skórek i zemleć w maszynce do orzechów lub w malakserze. Wyjęte z lodówki ciasto rozwałkować (najlepiej między dwoma kawałkami folii kuchennej) i wyłożyć nim okrągłą formę o średnicy 28-30 cm, robiąc brzeg wysoki na centymetr. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piec 10-12 minut na jasnozłoty kolor. Kiedy ciasto nieco ostygnie, ułożyć na nim, skórkami do dołu, śliwki .Białka ubić na sztywną pianę, w połowie ubijania zaczynając dodawać stopniowo cukier oraz po 1 żółtku. Do piany wlać olejek migdałowy i wymieszać ją z migdałami, a następnie rozłożyć na śliwkach. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piec 20 minut

KRUCHE CIASTO Z WIŚNIAMI I MUGDAŁAMI :
Składniki : Ciasto : 350 g mąki, 3 żółtka, 220 g masła, 80 g cukru pudru, skórka starta z połowy sparzonej cytryny; Wierzch : 600 g wiśni, 100 g cukru, 100 g migdałów, 60 g masła, 2 jajka, 100 g słodkiej śmietany, 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej, pół laski wanilii lub jedna łyżeczka cukru waniliowego, płatki migdałowe do posypania ciasta
Przepis : Cytrynę sparzyć, obrać skórkę, a sok wycisnąć .Mąkę połączyć z cukrem pudrem, szczyptą soli oraz połową skórki cytrynowej i posiekać z zimnym masłem. Dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto. Na godzinę wstawić do lodówki. Wiśnie opłukać, wydrylować i zostawić na sicie, Migdały sparzyć, wyłuskać ,ze skórek i połowę zemleć w maszynce do mielenia orzechów a połowę pokroić w płatki. Wyjęte z lodówki ciasto rozwałkować (najlepiej między dwoma kawałkami folii kuchennej) i wyłożyć nim okrągłą formę o średnicy 28-30 cm, robiąc brzeg wysoki na centymetr. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piec 10-12 minut na jasnozłoty kolor. W tym czasie utrzeć 50 g miękkiego masła z 2 żółtkami i cukrem. Dalej ucierając , dodać mąkę

ziemniaczaną, jak najdrobniej posiekaną wanilię i cukier waniliowy i powoli wlać śmietanę a następnie dodać zmielone migdały. Wymieszać z ubitymi na sztywno białkami. Masę wyłożyć na podpieczone ciasto, a na nim równomiernie rozłożyć wiśnie. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 30 minut, 5 minut przed końcem posypując ciasto płatkami migdałowymi

BABKA UCIERANA :
Składniki : 300 g mąki, 80 g mąki ziemniaczanej, 15 g proszku do pieczenia, 5 jajek, 150 g masła, 220 g cukru pudru, 5 łyżek słodkiej śmietany, 5 łyżek kwaśnej śmietany, 2 cytryna, 5-6 kropli olejku waniliowego lub migdałowego, 1 łyżka masła do posmarowania formy, 1 łyżeczka mąki do oprószenia formy, 2 łyżki cukru pudru do posypania babki
Przepis : Cytrynę sparzyć wrzątkiem, zetrzeć na drobnej tarce skórkę, a sok wycisnąć. Miękkie masło utrzeć na puszystą masę, a potem ,dalej ucierając, dodać skórkę i sok z cytryny , olejek waniliowy lub migdałowy oraz obie śmietany. Masę , niezbyt gwałtownie mieszając, połączyć z ubitymi na sztywną pianę białkami i mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Mąkę dodawać, przesiewając ją przez sito. Ciasto włożyć do posmarowanej masłem i oprószonej mąką formy (okrągłej z "kominkiem" lub wysokiej podłużnej) , wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 45 minut Babkę wyjąć z piekarnika i pozostawić w formie, dopóki nie ostygnie, a następnie wyjąć i posypać cukrem pudrem

BABKA MARMURKOWA :
Składniki : 300 g mąki, 15 g proszku do pieczenia, 5 jajek, 4 łyżki kwaśnej śmietany, 250 g masła, 250 g cukru pudru, 7-8 kropli olejku lub 1 łyżeczki cukru waniliowego, 4 łyżki kakao, 1 łyżka masła do posmarowania formy, 1 łyżeczka mąki do oprószenia formy, 2 łyżki cukru pudru do posypania babki
Przepis : Miękkie masło utrzeć na puszystą masę, a potem dalej ucierając, dodawać stopniowo żółtka na przemian z cukrem pudrem. Wciąż ucierając , dodać olejek lub cukier waniliowy oraz śmietanę. Masę delikatnie mieszając , połączyć z ubitymi na sztywną pianę białkami i mąką, wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Mąkę dodawać, przesiewając ją przez sitko. Jedną trzecią ciasta przełożyć do innego naczynia i wymieszać z przesianym przez sitko kakao. Posmarowaną masłem i oprószoną mąką formę (okrągłą z "kominkiem" lub wysoką podłużną) ,napełnić jasną masą. Na wierzch włożyć ciemną i trzonkiem łyżki "przeciąć" ciasto przez środek aż do dna formy. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 45 minut. Babkę wyjąć z piekarnika i pozostawić w formie, dopóki nie ostygnie, a następnie wyjąć i oprószyć cukrem pudrem

BABKA PIASKOWA :
Składniki : 300 g mąki, 15g proszku do pieczenia, 5 jajek, 200 g masła, 250 g masła, 4 łyżki słodkiej śmietany, 1 cytryna, 5-6 kropli olejku waniliowego lub pół łyżeczki cukru waniliowego, 5-6 kropli olejku waniliowego, 1 łyżka masła do posmarowania formy, 1 łyżeczka mąki do oprószenia formy, 2 łyżki cukru pudru do posypania babki
Przepis : Miękkie masło utrzeć na puszystą masę, a potem, dalej ucierając, dodawać stopniowo żółtka na przemian z cukrem pudrem. Wciąż ucierając, dodać sok oraz skórkę startą ze sparzonej cytryny, olejek lub cukier waniliowy, olejek migdałowy oraz śmietanę. Masę, niezbyt gwałtownie mieszając , połączyć z białkami , ubitymi na sztywną pianę i przesianą mąka, wymieszana z proszkiem do pieczenia. Ciasto włożyć do posmarowanej masłem i oprószonej mąką formy (okrągłej z "kominkiem" lub wysokiej podłużnej), wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 45 minut. Babkę wyjąć z piekarnika i pozostawić w formie dopóki nie ostygnie, a następnie wyjąć i posypać cukrem pudrem

CIASTO UCIERANE Z OWOCAMI :
Składniki : 4 średnie kwaskowe jabłka albo 700 g śliwek, moreli lub wiśni, 300 g mąki, 15 g proszku do pieczenia, 5 jajek, 4 łyżki kwaśnej śmietany, 250 g masła, 1 cytryna, 5-6y kropli olejku waniliowego lub 1 łyżeczka cukru waniliowego, 1 łyżka masła do posmarowania formy, 1 łyżeczka mąki do oprószenia formy, 2 łyżki cukru pudru do posypania ciasta
Przepis : Owoce umyć. Jabłka obrać i, odcinając gniazda nasienne, pokroić w ósemki. Skropić sokiem z cytryny, żeby nie ściemniały . (Śliwki i morele pokroić na połówki, usuwając pestki, a wiśnie wydrylować i zostawić na sicie). Miękkie masło utrzeć na puszystą masę a potem, dalej ucierając, dodawać stopniowo żółtka na przemian z cukrem pudrem. Wymieszać z sokiem z cytryny oraz skórką startą ze sparzonej cytryny, olejkiem lub cukrem waniliowym oraz śmietaną. Delikatnie połączyć masę z ubitymi na sztywną pianę białkami i mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Mąkę dodawać , przesiewając ją przez sitko. Ciasto włożyć do posmarowanej masłem i oprószonej mąką okrągłej formy o średnicy 28-30 centymetrów. Na wierzchu ułożyć owoce, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 40 minut. Ciasto wyjąć z piekarnika i pozostawić w formie , dopóki nie ostygnie , a następnie wyjąć i obsypać cukrem pudrem

KEKS :
Składniki : 100 g fig, 50 g rodzynków, 50 g smażonej skórki pomarańczy, 100 g migdałów, 100 g mieszanych owoców kandyzowanych, 250 g mąki, 10 g proszku do pieczenia, 4 jajka, 150 g masła, 200 g cukru pudru, sok z połowy cytryny, skórka starta z połowy sparzonej cytryny, 5- kropli olejku waniliowego
Przepis : Migdały na 10 minut sparzyć wrzątkiem, wyłuskać ze skórek, i niezbyt drobno posiekać. Figi i rodzynki

opłukać i odsączyć. Figi oraz owoce kandyzowane pokroić w kostkę i obtoczyć w mące, żeby się nie zlepiały. Miękkie masło utrzeć na puszystą masę, i dalej , ucierając dodawać stopniowo żółtka na przemian z cukrem pudrem, a potem sok, skórkę startą z połowy sparzonej cytryny i olejek lub cukier waniliowy. Masę,, niebyt gwałtownie mieszając, połączyć z ubitymi na sztywną pianę białkami oraz mąką, wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Mąkę dodawać , przesiewając ją przez sito. Ciasto delikatnie połączyć z bakaliami i napełnić nim podłużną wysoką formę, wyłożoną papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piec około 45 minut

SĘKACZ PIECZONY W TORTOWNICY :
Składniki : 200 g mąki pszennej, 120 g mąki ziemniaczanej, 8 jajek, 300 g masła, 250 g cukru, 8 g migdałów, 7-8 kropli olejku waniliowego lub 1 łyżeczka cukru waniliowego, 2 łyżki rumu, 1 łyżka masła do posmarowania formy, 2 łyżki culru pudru do posypania sękacza
Przepis : Migdały na 10 minut zalać wrzątkiem, wyłuskać ze skórek i zemleć w maszynce do mielenia orzechów lub rozdrobnić w malakserze. Żółtka utrzeć z cukrem na jasną puszystą masę. Miękkie masło ubijać aż będzie puszyste i prawie białe, a następnie, dalej ubijając, dodawać po łyżeczce utartych żółtek , a potem rum i olejek lub cukier waniliowy. Białka ubić na sztywną pianę i ostrożnie wymieszać z masą maślano-żółtkową oraz migdałami .Wlać cieniutką warstwę ciasta , nieco tylko grubszą od naleśnika a dno posmarowanej masłem tortownicy i na 5 minut wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Tortownicę wyjąć, wlać taka samą warstwę ciasta i ponownie wstawić do piekarnika . Czynność tę powtarzać, dopóki nie zużyje się całego ciasta. Ostudzony sękacz wyjąć z tortownicy i oprószyć cukrem pudrem

BISZKOPT - CIASTO PODSTAWOWE :
Składniki : 8 jajek, 120 g mąki, 100 g mąki ziemniaczanej, 220 g cukru pudru, sól , 1 łyżka masła do posmarowania formy
Przepis : Wymieszać ze sobą obie mąki. Oddzielić żółtka od białek. Żółtka ubić połową cukru na białą puszystą masę. Do białek dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę, w połowie ubijania zaczynając dodawać po łyżce cukru. Pianę z białek delikatnie, ale dokładnie wymieszać z masą żółtkową oraz przesiewaną przez sitko mąką. Włożyć do posmarowanej masłem okrągłej formy i piec 25-30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Z upieczonego ciasta przygotowywać torty

BISZKOPT OSZCZĘDNY :
Składniki :4 jajka. 100 g mąki, 100 g mąki ziemniaczanej, 2650 g cukru, 10 g proszku do pieczenia, 1 łyżka masła do posmarowania formy
Przepis : Mąkę wymieszać z mąką ziemniaczaną oraz proszkiem do pieczenia. Jajka wbić do miski i ubijając wlać 6 łyżek gorącej wody. Dalej ubijając powoli wsypać cukier i ubijać dalej ,aż masa zgęstnieje. Wtedy wymieszać ją delikatnie ,ale dokładnie z przesiewaną przez sitko mąką Włożyć do posmarowanej masłem okrągłej formy i piec około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Z upieczonego ciasta przygotowywać torty

TORT BISZKOPTOWY Z MASĄ BUDYNIOWĄ I POZIOMKAMI LUB TRUSKAWKAMI :
Składniki : Ciasto : 8 jajek, 120 g mąki, 100 g mąki ziemniaczanej, 220 g cukru pudru, sól; Masa i dekoracja : 400 g poziomek lub truskawek, 250 g masła, 220 g cukru, 3 żółtka, 350 ml mleka,. 3 łyżeczki mąki ziemniaczanej, 7-8 kropli olejku waniliowego lub 1 łyżeczka cukru waniliowego ,1 łyżka masła do posmarowania formy
Przepis : Upiec biszkopt zgodnie z przepisem na BISZKOPT - CIASTO PODSTAWOWE (najlepiej dzień przed przekładaniem tortu. Przyrządzić masę : żółtka utrzeć z cukrem , wsypać mąkę ziemniaczaną, wlać 100 ml mleka i ucierać chwilę, żeby wszystkie składniki się połączyły. Wlać do reszty gotującego się mleka i ,mieszając gotować 2 minuty. Zdjąć z ognia, wymieszać z olejkiem lub cukrem waniliowym, przykryć folią kuchenna, tak by stykała się z budyniem i wstawić do naczynia z zimną wodą. Masło ubijać ,aż stanie się puszyste i prawie białe. Potem ubijając je nadal, dodawać po łyżeczce budyniu. Owoce opłukać, jedną czwartą najładniejszych odłożyć (truskawki odłożyć z szypułkami), a resztę wymieszać z jedną trzecią chłodnej masy (truskawki pokroić na mniejsze kawałki). Z ostudzonego ciasta ostrym nożem pościnać wszystkie przypieczone powierzchnie i przeciąć je na pół, tak aby powstał dwa krążki. Jeden z nich umieścić na płaskiej podstawie do tortów, posmarować masą wymieszaną z owocami - przykryć drugim krążkiem biszkoptu. Resztę masy użyć do posmarowania wierzchu i boków. Tort udekorować całymi poziomkami lub truskawkami

TORT ORZECHOWY Z MASĄ CZEKOLADOWĄ :
Składniki : Ciasto ; 450 g orzechów włoskich, 12 jajek, 300 g cukru, 4 łyżki bułki tartej, sok z 1 cytryny, sól; Masa : 250 g masła, 250 g cukru, 4 jajka, 5-6 kropli olejku waniliowego lub pół łyżeczki cukru waniliowego, 30 ml rumu, brandy lub likieru, 5 łyżeczek czekolady w proszku, sól, 1 łyżka do posmarowania formy
Przepis : Orzechy zemleć na wiórki w maszynce do mielenia orzechów (można je także rozdrobnić w malakserze). Oddzielić żółtka od białek. Żółtka ubić z cukrem (3 łyżki cukru zostawić) na jasną puszystą masę, pod koniec dodając sok z cytryny. Do białek dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę, w połowie ubijania zaczynając dodawać po łyżce cukru. Pianę z białek wykładać partiami na masę żółtkową, przesypując ją orzechami o raz bułką tartą. Wszystko dokładnie ,ale niezbyt gwałtownie, wymieszać , włożyć do posmarowanej

masłem formy o średnicy 28-30 cm i piec około 45 minut w nagrzanym do 180 stopni piekarniku. Tort najlepiej przekładać na drugi dzień po upieczeniu. Przyrządzić masę zgodnie z przepisem na MASĘ MAŚLANĄ Z JAJKAMI UBIJANYMI NA PARZE, dodając do niej 5 łyżek czekolady w proszku. Z ostudzonego ciasta ostrym nożem ściąć wszystkie przypieczone powierzchnie i przeciąć je na pół, tak by powstały dwa krążki. jeden z nich położyć na płaskiej podstawie do tortów, posmarować jedną trzecią masy , przykryć drugim krążkiem, a reszty masy użyć do posmarowania wierzchu i boków ciasta oraz do udekorowania toru za pomocą worka cukierniczego

TORT MIGDAŁOWY Z MASĄ KAWOWĄ :
Składniki : Ciasto : 350 g migdałów, 10 jajek , 250 g cukru, 50 g twardych biszkoptów, sok z cytryny ,sól; Masa : 250 g masła, 200 g pudru, 3 żółtka, 5-6 kropli olejku waniliowego lub 1 łyżeczka cukru waniliowego, 200 ml rumu lub likieru kawowego, 4 łyżki zmielonej kawy, 1 łyżka masła do posmarowania formy
Przepis : Migdały na 10 minut zalać wrzątkiem i wyłuskać ze skórek Jedną czwarta pokroić wzdłuż na płaskie połówki i odłożyć do ozdobienia tortu, a resztę zemleć w maszynce do mielenia orzechów lub rozdrobnić w malakserze. Biszkopty zetrzeć na tarce lub również rozdrobnić w malakserze. Oddzielić żółtka od białek. Żółtka ubić z cukrem (3 łyżki cukru zostawić) na białą puszystą masę, pod koniec dodając sok z cytryny. Do białek dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę, w połowie ubijania zaczynając dodawać po łyżce cukru. Pianę z białek wyłożyć partiami na masę żółtkową przesypując ją startymi migdałami oraz biszkoptami. Wszystko dokładnie , ale niezbyt gwałtownie , wymieszać , włożyć do posmarowanej masłem okrągłej formy o średnicy 28-30 cm i piec około 45 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Tort najlepiej przekładając na drugi dzień po upieczeniu. Zaparzyć w ekspresie lub po turecku 40 ml mocnej kawy. Przyrządzić masę zgodnie z przepisem na MASĘ MAŚLANĄ Z ŻÓŁTKAMI, wlewając do niej na koniec cienkim strumyczkiem ostudzoną kawę oraz alkohol. Masę na 30 minut wstawić do lodówki , żeby się nieco zgęściła. Z ciasta ostrym nożem ściąć wszystkie przypieczone powierzchnie i przeciąć je na pół, tak by powstały dwa krążki. jeden z nich położyć na płaskiej podstawie do tortów, posmarować jedną trzecią masy , przykryć drugim krążkiem, a reszty masy użyć do posmarowania wierzchu i boków. Wierzch tortu udekorować połówkami migdałów

TORT MAKOWY Z MASĄ POMARAŃCZOWĄ :
Składniki : Ciasto : 300 g maku, 750 ml mleka, 10 jajek, 300 g cukru, 4 łyżki bułki tartej, sok z 1 cytryny, 7-8 kropli zapachu pomarańczowego, sól; Masa : 250 g masła, 250 g cukru, 4 jajka, 5-6 kropli olejku waniliowego lub pół łyżeczki cukru waniliowego, 40 ml likieru pomarańczowego, 1 duża lub 2 małe pomarańcze, 300 g smażonej skórki pomarańczowej do dekoracji tortu (niekoniecznie), 1 łyżka masła do posmarowania formy
Przepis : mak zalać wrzącą wodą a następnie ją zlać i wlać mleko. Na małym ogniu gotować 30 minut, zdjąć z ognia i zostawić na co najmniej cztery godziny. Na sicie położyć ściereczkę i odcedzić wodę. Odcisnąć mak w ściereczce i 3 razy przepuścić przez maszynkę. Żółtka ubić z cukrem (3 łyżki cukru zostawić) na prawie białą puszystą masę, pod koniec dodając sok z cytryny oraz zapach pomarańczowy. Do białek dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę w połowie ubijania zaczynając dodawać po łyżce cukru. Pianę z białek wykładać partiami na masę żółtkową, przesypując ją zmielonym makiem oraz bułką tartą. Wszystko dokładnie ale niezbyt gwałtownie wymieszać , włożyć do posmarowanej masłem okrągłej formy o średnicy 28-30 cm i piec około 50 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. .Tort najlepiej przekładać na drugi dzień po upieczeniu. Przyrządzić masę zgodnie z przepisem na MASĘ MAŚLANĄ Z JAJKAMI UBIJANYMI NA PARZE , dodając do niej likier pomarańczowy oraz skórkę startą ze sparzonej pomarańczy. Masę na pół godziny wstawić do lodówki, żeby nieco zgęstniała. Z ostudzonego ciasta ostrym nożem ściąć wszystkie przypieczone powierzchnie i przeciąć je na pół, tak by powstały dwa krążki. jeden z nich położyć na płaskiej podstawie do tortów, posmarować jedną trzecią masy , przykryć drugim krążkiem, a reszty masy użyć do posmarowania wierzchu i boków tortu oraz do udekorowania go za pomocą worka cukierniczego. Wierzch można udekorować cienko pokrojonymi paseczkami smażonej skórki pomarańczowej

TORT CZEKOLADOWY :
Składniki : Ciasto : 220 g mąki , 15 g proszku do pieczenia, 250 g masła, 250 g cukru pudru, 150 g migdałów, 10 jajek,2 tabliczki gorzkiej czekolady, 1 łyżeczka olejku waniliowego, 300 g dżemu morelowego; Polewa : 1 tabliczka gorzkiej czekolady, 8o ml śmietany kremówki, 100 g cukru
Przepis : Migdały na 10 minut zalać wrzątkiem , a następnie wyłuskać je ze skórek i zemleć w maszynce do mielenia orzechów lub rozdrobnić w malakserze Czekoladę połamać na kawałki , włożyć do metalowej miski, umieścić nad parą i roztopić. Dość miękkie masło około 8 minut ucierać mikserem z końcówkami do ubijania do ubijania białek aż stanie się jasne i puszyste Wciąż ubijając, dodawać po jednym żółtku oraz po 1 łyżce cukru pudru, a potem roztopioną, a potem roztopioną czekoladę (nie może być całkiem ciepła, ale trzeba zdążyć ją wlać zanim zacznie zastygać). Dodać olejek waniliowy i ubijać jeszcze 1 minutę. Masę jajeczno-czekoladową połączyć z ubitymi na sztywno białkami oraz migdałami i mąką połączoną z proszkiem do pieczenia. Mąkę dodawać, przesiewając ją nad miską. Należy to zrobić dokładnie, ale niezbyt gwałtownie - mieszając z góry na dół a nie dookoła Masę włożyć do posmarowanej masłem oprószonej mąką tortownicy o średnicy 24-26 cm .Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 45-50 minut pod koniec pieczenia, sprawdzając drewnianym patyczkiem, czy ciasto nie jest surowe .Ciasto po upieczeniu odstawić na co najmniej 4 godziny , zanim będzie się je przekładać. Dżem przetrzeć przez sito i podgrzać. Kiedy stanie się prawie płynne, zdjąć z ognia. Z ostudzonego

ciasta ostrym nożem ściąć wszystkie przypieczone powierzchnie i przeciąć , tak by powstały dwa krążki . Jeden z nich umieścić na płaskiej podstawie do tortów, posmarować ciepłym dżemem morelowym, zostawiając jedną trzecią. Przykryć drugim krążkiem , jego wierzch posmarować resztą dżemu i zalać polewą przyrządzoną według przepisu na POLEWĘ Z GORZKIEJ CZEKOLADY

BABKA DROŻDŻOWA PUCHOWA :
Składniki : 400 g mąki, 200 ml mleka, 40 g drożdży, sól, 8 żółtek, 100 g cukru, 100 g masła, 50 g rodzynków, 30 g smażonej skórki pomarańczowej, skórka starta z połowy sparzonej cytryny, 2 łyżki rumu (można zamiast rumu dodać nalewkę lub likier pomarańczowy), 5-6 kropli esencji waniliowej lub 1 łyżeczka cukru waniliowego, 1 łyżka masła do posmarowania formy, 1 łyżeczka mąki do oprószenia formy
Przepis : W dużej misce o co najmniej dwulitrowej pojemności wymieszać drożdże z cukrem. Po 4-5 minutach, kiedy staną się płynne wlać letnie mleko, wsypać 100 g mąki, szczyptę soli i dokładnie wymieszać. Przykrytą ściereczką miskę umieścić w ciepłym miejscu. Kiedy rozczyn trzykrotnie zwiększy objętość a na jego powierzchni będą się ukazywać pęcherzyki, dodać żółtka ubite z cukrem na jasną puszystą masę oraz resztę mąki. Wyrabiać ciasto ręką około 20 minut a następnie wlać roztopione letnie masło, rum ,esencję waniliową (lub cukier waniliowy). Wyrabiać jeszcze 1- minut Dodać opłukane rodzynki, posiekaną skórkę pomarańczową i wyrabiać chwilę, żeby bakalie równomiernie rozłożyły się w cieście. Włożyć je do posmarowanej masłem posypanej mąką formy i zostawić w ciepłym miejscu. Kiedy urośnie, to znaczy co najmniej podwoi swoją objętość, wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piec 40-45 minut, Gdyby wierzch mocno się przypiekał, przykryć go folią aluminiową. Babkę wyjąć z pieca ,pozostawić w formie, dopóki nie ostygnie, a następnie obsypać ją cukrem pudrem lub polukrować , na przykład LUKREM UCIERANYM

BABKA PONCZOWA :
Składniki : 500 g mąki, 250 ml mleka, 50 g drożdży, sól, 8 żółtek, 100g cukru, 120 g masła, 300 g smażonej skórki pomarańczowej, 1 fiolka zapachu rumowego; Poncz: 100 g cukru, 4 łyżki rumu, 1 pomarańcza, 1 łyżka masła do posmarowania formy, 1 łyżeczka mąki do oprószenia formy
Przepis : Drożdże wymieszać z cukrem , a kiedy staną się płynne, wlać letnie mleko, wsypać 100 g mąki, szczyptę soli i dokładnie wymieszać żeby nie było grudek Naczynie przykryć ściereczką i umieścić w ciepłym miejscu. Kiedy rozczyn co najmniej trzykrotnie zwiększy objętość, a na jego powierzchni będą się ukazywać pęcherzyki, dodać żółtka ubite z cukrem na sztywną pianę oraz resztę mąki. Wyrabiać ciasto ręką około 30 minut , a następnie wlać roztopione letnie masło, zapach rumowy u wyrabiać jeszcze 10 minut. Na koniec dodać drobno posiekaną skórkę pomarańczową. Ciasto włożyć do posmarowanej masłem i posypanej mąką formy i zostawić w ciepłym miejscu .Kiedy podwoi objętość, wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piec około 50 minut. Gdyby wierzch za mocno się przypiekała, przykryć go folią aluminiową. Kiedy babka się piecze, sparzyć wrzątkiem pomarańczę, na drobnej tarce zetrzeć skórkę a sok wycisnąć. 75 ml soku połączyć z 75 ml wody, cukrem, skórką pomarańczową i zagotować. Kiedy płyn trochę ostygnie, wlać rum. Upieczoną babkę wyjąć z piekarnika , i gorącą polać ponczem

BABKA DROŻDŻOWA OSZCZĘDNA :
Składniki : 500 g mąki, 200 ml mleka, 50 g drożdży, sól, 2 jajka , 2 żółtka, 100 g cukru, 120 g smalcu, 50 g rodzynków, 1 łyżka cukru waniliowego, pół fiolki zapachu rumowego, 1 łyżka masła do posmarowania formy, 1 łyżeczka mąki do oprószenia formy, cukier puder do posypania
Przepis : Drożdże wymieszać z cukrem. Kiedy staną się płynne, wlać letnie mleko, wsypać 100 g mąki , szczyptę soli i dokładnie wymieszać .Przykryć ściereczką i umieścić w ciepłym miejscu. gdy rozczyn co najmniej trzykrotnie zwiększy objętość , a na jego powierzchni będą się ukazywać duże pęcherzyki , dodać jajka ubite z żółtkami i cukrem pudrem na puszystą masę oraz resztą mąki .Wyrabiać ciasto ręką około 15 minut a następnie wlać roztopiony letni smalec, cukier waniliowy oraz zapach rumowy wyrabiać jeszcze 10 minut Na koniec dodać opłukane rodzynki Ciasto włożyć do posmarowanej masłem i posypanej mąką formy i zostawić w ciepłym miejscu. Kiedy podwoi swoją objętość , wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piec około 50 minut, Gdyby wierzch za mocno się przypiekał, przykryć go folia aluminiową. Babkę wyjąć z pieca i pozostawić w formie, dopóki nie ostygnie, a następnie posypać ją cukrem pudrem lub polukrować, na przykład LUKREM CYTRYNOWYM UCIERANYM

PLACEK DROŻDŻOWY :
Składniki : 500 g mąki, 50 g drożdży, 200 ml mleka, sól, 3 jajka, 3 żółtka, 100 g cukru, 150 g masła, 50 ml słodkiej śmietany, 50 g rodzynków, 40 g migdałów, 40 g smażonej skórki pomarańczowej, skórka starta z 1 sparzonej cytryny, 2 łyżki rumu lub brandy, cukier puder do posypania
Przepis : Migdały na 10 minut zalać wrzątkiem , wyłuskać ze skórek i posiekać. Opłukane rodzynki zalać rumem i wymieszać. Smażoną skórkę pomarańczową posiekać. W dużej misce o co najmniej dwulitrowej pojemności wymieszać drożdże z cukrem. Po 4-5 minutach , kiedy staną się płynne ,wlać letnie mleko, wsypać 100 g mąki, szczyptę soli i dokładnie wymieszać. Przykrytą ściereczką miskę umieścić w ciepłym miejscu Miękkie masło ucierać, aż stanie się puszyste i prawie białe a potem ubijać dalej, dodając po 1 żółtku i po trochu cukru. Następnie dalej ubijając, wbić całe jajka. Kiedy rozczyn 3-4 krotnie zwiększy objętość (po mniej więcej 30

minutach) , a na jego powierzchni będą się ukazywać duże pęcherzyki, połączyć go z masą maślano-jajeczną, śmietaną, resztą mąki oraz startą skórką cytrynową. Wyrabiać ręką 20 minut. Dodać rodzynki, migdały oraz skórkę pomarańczową i wyrabiać jeszcze chwilę żeby bakalie rozłożyły się równomiernie. Ciasto włożyć do posmarowanej masłem i posypanej mąką podłużnej formy i zostawić w ciepłym miejscu. Kiedy podwoi objętość, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 50 minut, Gdyby wierzch za mocno się przypiekał, przykryć go folią aluminiową. Placek wyjąć z pieca i pozostawić w formie m dopóki nie ostygnie a następnie posypać go cukrem

PLACEK DROŻDŻOWY Z OWOCAMI I KRUSZONKĄ :
Składniki : Ciasto : 500 g mąki, 40 g drożdży, 200 ml mleka, sól, 2 jajka, 3 żółtka, 100 g cukru, 150 g masła, skórka starta y 1 sparzonej cytryny , 1 kg śliwek, najlepiej węgierek , lub moreli, 1 łyżeczka cynamonu; Kruszonka : 150 g mąki , 100 g masła, 100 g cukru pudru, ćwierć łyżeczki cukru waniliowego lub cynamonu
Przepis : Drożdże wymieszać z cukrem .Kiedy staną się płynne m wlać letnie mleko, wsypać 100 g mąki m szczyptę soli i wymieszać, tak by nie było grudek, Przykryć ściereczką i umieścić w ciepłym miejscu. Żółtka i jajka ubić cukrem na puszystą masę i połączyć ją z wyrośniętym rozczynem. Dodać resztę mąki oraz startą skórką cytrynową. Wyrabiać ręką około 15 minut. Wlać letnie roztopione masło i wyrabiać , dopóki tłuszcz nie połączy się z ciastem. Włożyć je do posmarowanej masłem i posypanej mąką prostokątnej formy Na wierzchu ułożyć - skórkami do ciasta - połówki opłukanych śliwek i moreli i postawić w ciepłym do wyrośnięcia na 20 - 30 minut, Przygotować kruszonkę L zimne masło posiekać w mące i cukrze pudrze i rękami ugnieść kruszące się ciasto, Rozkruszyć je równomiernie nad śliwkami. Blachę wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piec 30 - 35 minut

MAKOWIEC (STRUCLA Z MAKIEM) :
Składniki : Ciasto : 500 g mąki, 200 ml mleka, 40 g drożdży ,1 jajko, 3 żółtka, 100 g cukru, 80 g masła, 7-8 kropli olejku waniliowego lub 1 łyżeczka cukru waniliowego; Masa : 350 g maku, 150 ml mleka, 180 g cukru, 50 g masła, 2 łyżki miodu, 50 g rodzynków, 30 g smażonej skórki pomarańczowej, skórka starta z połowy sparzonej cytryny, 6-8 kropli olejku waniliowego lub 1 łyżeczka cukru waniliowego, 3 białka
Przepis : Mak zalać wrzącą wodą, a następnie ją zlać i wlać mleko. Na małym ogniu gotować 30 minut, a potem zdjąć z ognia i zostawić na co najmniej cztery godziny. Na sicie położyć ściereczkę i przecedzić mak. Odcisnąć go w ściereczce i 3 razy przepuścić przez maszynkę. W rondlu o szerokim dnie rozpuścić miód, masło i cukier, wrzucić mak, dodać opłukane rodzynki, posiekaną smażoną skórkę startą z połowy cytryny .Podsmażać 5 minut na niewielkim ogniu a kiedy masa trochę ostygnie (powinna być ciepła , nie gorąca) wymieszać ją z ubitymi na sztywną pianę białkami. W dużej misce o co najmniej dwulitrowej pojemności wymieszać drożdże z cukrem. Po 4-5 minutach , kiedy staną się płynne, wlać letnie mleko, wsypać 100 g mąki, szczyptę soli i dokładnie wymieszać .Przykrytą ściereczką miskę umieścić w ciepłym miejscu, Kiedy rozczyn co najmniej trzykrotnie zwiększy objętość, a na jego powierzchni będą się ukazywać duże pęcherzyki, dodać ubite z cukrem żółtka, resztę mąki oraz olejek lub cukier waniliowy .Wyrabiać ciasto ręcznie około 15 minut a następnie wlać roztopione letnie masło i wyrabiać, dopóki tłuszcz nie połączy się z ciastem. Uformować z niego kulę, oprószyć ją obficie mąką i umieścić w ciepłym miejscu. Po 30-40 minutach rozwałkować je na pół centymetra, na wierzchu równomiernie rozłożyć masę makową, zostawiając około centymetra niepokrytych brzegów i zwinąć w rulon .Struclę obwinąć papierem do pieczenia, tak by między ciastem a papierem pozostawał centymetr wolnej przestrzeni. Umieścić ją w podłużnej wysokiej formie a ten sposób, żeby brzegi papieru były na dnie. Na 20-25 minut umieścić w ciepłym miejscu a następnie wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 50 minut

DROŻDŻÓWKI Z SEREM :
Składniki : Ciasto : 500 g mąki, 40 g drożdży, 200 ml mleka, sól, 3 jajka, 2 żółtka, 50 g cukru, 80 g masła, 6-8 kropli olejku waniliowego lub pół łyżeczki cukru waniliowego ; Masa serowa : 400 g twarogu, 2 jajka , 2 żółtka, 40 g cukru, 30 g rodzynków, 20 g smażonej skórki pomarańczowej, skórka starta z połowy sparzonej cytryny, 1 łyżka masła do posmarowania blachy, 1 łyżeczka mąki do oprószenia blachy
Przepis : Drożdże wymieszać z cukrem i kiedy staną się płynne, wlać letnie mleko, wyspać 100 g mąki, szczyptę soli i dokładnie wymieszać. Przykryć ściereczką i umieścić w ciepłym miejscu Kiedy rozczyn co najmniej potroi objętość, dodać jajka (pół jajka zostawić do posmarowania ciasta) oraz żółtka ubite z cukrem , resztę mąki i cukier waniliowy. Wyrabiać ciasto ręką 15 minut, wlać letnie roztopione masło i wyrabiać , aż tłuszcz całkowicie połączy się z ciastem. Umieścić je w ciepłym na 30 - 45 minut. W tym czasie ser zemleć lub przecisnąć przez prasę do ziemniaków i połączyć z żółtkami oraz jajkami utartymi z cukrem. Dodać opłukane rodzynki oraz posiekaną smażoną skórkę pomarańczową i wymieszać. Kiedy ciasto podwoi objętość uformować z niego wałek o średnicy 6-7 cm i pokroić go w dwucentymetrowe plastry. Ułożyć je na posmarowanej i oprószonej mąka blasze, pozostawiając miedzy nimi dość duże odstępy. w plastrach zrobić wgłębienia i wypełnić je masą serową. Pół jajka wymieszać z łyżeczką wody i za pomocą pędzelka albo kuchennego papieru posmarować drożdżówki .Blachę wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 30 minut

ROGALIKI DROŻDŻOWE Z MAKIEM :
Składniki : Ciasto : 500 g mąki, 30 g drożdży, 250 ml mleka, sól, 2 jajka, 2 żółtka, 70 g cukru, 80 g masła, 6-8

kropli olejku waniliowego lub pół łyżeczki cukru waniliowego (albo skórka strata z połowy sparzonej cytryny); Nadzienie : 250 g maku, 500 ml mleka, 2 łyżki masła, 100 g cukru , 2 białka, 2 łyżki miodu, 30 g rodzynków, 30 g orzechów włoskich lub migdałów, 20 g smażonej skórki pomarańczowej, 5 kropli olejku waniliowego lub pół łyżeczki cukru waniliowego, 1 łyżka masła do posmarowania blachy, 2 łyżeczka mąki do oprószenia blachy
Przepis : Mak zalać wrzącą woda, a następnie ją zlać i wlać mleko Na małym ogniu gotować 30 minut, a potem zdjąć z ognia i zostawić na co najmniej cztery godziny. Na sicie położyć ściereczkę i przecedzić mak Odcisnąć go w ściereczce i przecedzić mak. Odcisnąć go w ściereczce i 2 razy przepuścić przez maszynkę. Drożdże wymieszać z cukrem, a kiedy się rozpuszczą, wlać letnie mleko, wsypać 100 g mąki, szczyptę soli i dokładnie wymieszać . Przykryć ściereczką i umieścić w ciepłym miejscu. Kiedy rozczyn potroi objętość, dodać jajka (pół jajka zostawić do posmarowania rogalików) oraz żółtka ubite z cukrem , resztą mąki i olejek lub cukier waniliowy (albo skórkę startą z połowy sparzonej cytryny). Wyrabiać ciasto 15 minut, wlać letnie roztopione masło i wyrabiać, dopóki masło całkowicie nie połączy się z ciastem. Umieścić je w ciepłym miejscu a 30-45 minut. W tym czasie w rondlu o szerokim dnie rozpuścić mód i masło, dodać mak, cukier (2 łyżki cukru odłożyć), opłukane rodzynki, posiekane orzechy włoskie lub migdały, drobno posiekaną skórkę pomarańczową oraz olejek lub cukier waniliowy. Mieszając, podsmażać na niewielkim ogniu 4-5 minut. Białka ubić ze szczyptą soli , pod koniec wsypując 2 łyżki cukru i wymieszać z ciepłą ale nie gorącą masą makową. Kiedy ciasto podwoi objętość, oprószyć je mąką i rozwałkować na stolnicy na grubość 4-5 mm, a następnie pociąć na trójkąty równoramienne o podstawie 8 cm i wysokości 10 cm. Przy samych podstawach - na środku - nakładać farsz zwijać rogaliki w stronę wierzchołka trójkąta, a następnie lekko je zginać i układać na blasze posmarowanej masłem i oprószonej bułką tartą. Pamiętając ,że ciasto zwiększy objętość, należy zachować odpowiednie odległości. Pół jajka wymieszać z łyżeczką wody i za pomocą pędzelka albo kuchennego papieru posmarować rogaliki . Blachę wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 35 minut

ROGALIKI DROŻDŻOWE Z RÓŻĄ :
Składniki : 500 g mąki, 30 g drożdży, 250 ml mleka, sól, 2 jajka, 2 żółtka, 70 g cukru, 80 g masła, 6-8 kropli olejku waniliowego lub 1 łyżeczka cukru waniliowego (albo skórka strata z połowy sparzonej cytryny), 250 g ucieranej róży lub odsączonej konfitury z róży, 1 łyżka masła do posmarowania blachy, 1 łyżeczka mąki do oprószenia blachy
Przepis : Ciasto przygotować tak jak jest to pisane w przepisie na ROGALIZKI DROŻDŻOWE Z MAKIEM . W ten sam sposób formować rogaliki, tylko zamiast masy makowej nadziewać je ucieraną różą lub odsączoną konfiturą z róży.

JAGODZIANKI :
Składniki :500 g mąki, 50 g drożdży, 250 ml mleka, sól, 2 jajka, 2 żółtka, 180 g cukru, 100 g masła, 6-8 kropli olejku waniliowego lub 1 łyżeczka cukru waniliowego , 400 g jagód, 1 łyżka masła do posmarowania blachy, 1 łyżeczka mąki do oprószenia blachy , 2 łyżki cukru pudru do posypania jagodzianek
Przepis : W dużej misce o co najmniej dwulitrowej pojemności wymieszać drożdże z 1 łyżeczką cukru. Po 4-5 minutach , kiedy staną się płynne, wlać letnie mleko, wsypać 100 g mąki szczyptę soli i dokładnie wymieszać. Przykrytą ściereczką miskę umieścić w ciepłym miejscu. Tymczasem jajka (pól jajka zostawić do smarowania jagodzianek) ubić ze 120 g cukru. Kiedy rozczyn urośnie, to znaczy co najmniej potroi objętość, dodać ubite jajka, resztę mąki i olejek lub cukier waniliowy. Wyrabiać ciasto ręką 15 minut wlać letnie roztopione masło i wyrabiać dalej dopóki tłuszcz całkowicie nie połączy się z ciastem. Umieścić je w ciepłym miejscu na 30-45 minut Jagody opłukać i zostawić na sicie Z cukrem połączyć je tuż przed nadziewaniem, w przeciwnym razie puszczą sok. Kiedy ciasto podwoi objętość, oprószyć je mąką i rozwałkować na stolnicy na grubość około centymetra, a następnie pociąć w 7-8 centymetrowe kwadraty. Jagody przy nadziewaniu nie rozsypują się , kiedy kawałki ciasta będzie się wkładać do małej polanej łyżeczką stopionego masła miseczki o takiej wielkości, że ciasto będzie zwisać poza jej brzegami. Wtedy łyżką nałożyć jagody i dokładnie zlepić brzegi ciasta. Jagodzianki ułożyć, łączeniem w dół, na blasze posmarowanej masłem i oprószonej mąką , zachowując między nimi odpowiednie odległości. Pół jajka wymieszać z łyżeczką wody i za pomocą pędzelka albo kuchennego papieru posmarować jagodzianki. Blachę wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 30 minut

PĄCZKI :
Składniki : 500 g mąki, 200 ml mleka, 50 g drożdży, 4 żółtka, 1 jajko, 80 g cukru, 60 g masła, skórka z połowy sparzonej cytryny, 5-6 kropli olejku waniliowego lub pół łyżeczki cukru waniliowego, 200 g ucieranej róży lub odsączonych konfitur z płatków róży lub z wiśni albo innych owoców, 1 kg smalcu lub 1 litr oleju, najlepiej arachidowego
Przepis : W dużej misce o co najmniej dwulitrowej pojemności wymieszać drożdże z 1 łyżeczką cukru Kiedy się rozpuszczą, wlać letnie mleko, wsypać 100 g mąki, szczyptę soli i dokładnie wymieszać. Przykryć ściereczką i umieścić w ciepłym miejscu. Tymczasem żółtka i jajka ubić z cukrem. Kiedy rozczyn potroi objętość, dodać ubite jajka, resztę mąki, olejek lub cukier waniliowy oraz startą skórkę cytrynową. Wyrabiać ciasto ręką 20 minut ,wlać letnie roztopione masło i wyrabiać dalej, dopóki tłuszcz całkowicie nie połączy się z ciastem. Umieścić w ciepłym miejscu, gdy ciasto dwukrotnie zwiększy objętość, rękami zanurzonymi w roztopionym maśle nabierać porcję wielkości dużego orzecha włoskiego, przypłaszczać je tak, by powstał placuszek, na środku nakładać łyżeczką

ucieraną różę lub konfiturę, a następnie dokładnie zlepiać brzegi placuszka. Pączki układać - zlepieniem w dół - na oprószonej mąką ściereczce, pamiętając o zachowaniu między nimi odpowiednio dużej odległości .Kiedy pączki urosną (po 20-30 minutach), rozgrzać tłuszcz i wrzucić kawałek ciasta na próbę. Jeśli opada na dół i długo nie wypływa, trzeba smalec lub olej jeszcze podgrzać. Jeżeli ciasto natychmiast brązowiej, należy nieco zmniejszyć ogień. Pączki wrzucać partiami, tak by swobodnie pływały i smażyć z obu stron na jasnobrązowy kolor. Wyjmować łyżką cedzakową i kłaść na kuchennym papierze lub serwetkach, żeby odsączyć tłuszcz. Pączki posypać cukrem pudrem lub polukrować, np. LUKREM POMARAŃCZOWYM UCIERANYM. Można je posypać posiekaną smażoną skórką pomarańczową

RÓŻE KARNAWAŁOWE :
Składniki : 400 g mąki, 6 żółtek75 g śmietany kremówki, 75 g kwaśnej śmietany , 1 łyżka spirytusu, sól, 1 kg smalcu, planty lub 1 litr oleju (najlepiej arachidowego), 150 g ucieranej róży , odsączonej konfitury z róży lub innej konfitury, cukier puder do posypania, pół łyżeczki cukru waniliowego
Przepis : Mąkę wsypać na stolnicę, zrobić dołek i wlać w niego obie śmietany rozbełtane z żółtkami i spirytusem, wsypać szczyptę soli, zagnieść ciasto, a następnie około 15 minut wybijać je wałkiem lub drewnianym tłuczkiem. Na pół godziny włożyć do lodówki, a potem rozwałkować na grubość 2-2,5 mm .Szklankami i kieliszkami lub okrągłymi foremkami wyciąć taką samą liczbę krążków o trzech średnicach: 5 ,4 i 3 cm Każdy pięciokrotnie naciąć po promieniu, ale tak ,żeby przecięcia nie dochodziły do środka. Środki dużych i średnich krążków posmarować niewielką ilością białka. Na dużych ułożyć średnie a na nich najmniejsze i mocno docisnąć w środku. W szerokim rondu rozgrzać smalec lub olej .Zrobić próbę , wrzucając kawałek ciasta. Jeśli od razu wypłynie na wierzch i nie zacznie natychmiast brązowieć, tłuszcz ma właściwą temperaturę. Róże smażyć partiami na jasnozłoty kolor. Odsączać z tłuszczu na papierowym ręczniku a potem posypywać cukrem pudrem zmieszanym z cukrem waniliowym i do środka każdej włożyć łyżeczkę ucieranej róży lub odsączonej konfitury

FAWORKI :
Składniki : 400 g mąki, 6 żółtek,75 g śmietany kremówki, 75 g kwaśnej śmietany, 1 łyżka spirytusu, sól, 1 kg smalcu lub 1 litr oleju (najlepiej arachidowego), 5 łyżek cukru pudru, pół łyżeczki cukru waniliowego
Przepis : Mąkę wsypać na stolnicę, zrobić dołek i wlać w niego obie śmietany, rozbełtane z żółtkami i spirytusem. Wsypać szczyptę soli, zagnieść ciasto, a następnie około 15 minut wybijać wałkiem lub drewnianym tłuczkiem. Na pół godziny włożyć do lodówki, a potem rozwałkować na grubość 2-2,5 mm. Nożem lub radełkiem pociąć na prostokąty o bokach 2,5 x 8 cm. Pośrodku ,równolegle do dłuższych boków , zrobić dwucentymetrowe nacięcia i przewinąć przez nie kawałki ciasta. W szerokim rondlu rozgrzać smalec lub olej. Zrobić próbę, wrzucając kawałek ciasta. Jeśli od razu wypłynie na wierzch i nie zacznie natychmiast brązowieć , to znaczy ,że tłuszcz ma właściwą temperaturę. Smażyć partiami faworki na jasnozłoty kolor. Odsączać z tłuszczu na papierowym ręczniku a potem posypywać cukrem pudrem zmieszanym z cukrem waniliowym

STRUDEL Z JABŁKAMI :
Składniki : 250 g mąki , 2 jajka, sól, 100 g masła, 1 cytryna, 800 g jabłek antonówek lub szarych renet, 1 łyżeczka cynamonu , 50 g rodzynek, 80 g cukru, 3 łyżki bułki tartej, 1 łyżka masła do smarowania blachy
Przepis : Cytrynę sparzyć, obrać skórkę a sok wycisnąć. W mące zrobić wgłębienie , wbić w nie jajka, wsypać szczyptę soli , wlać 150 ml wody oraz 1 łyżkę soku z cytryny, zgnieść ciasto i na pół godziny wstawić do lodówki. W tym czasie obrać jabłka, i , usuwając gniazda nasienne, grubo poszatkować.; Wymieszać z cynamonem , skórką cytrynową , resztką soku z cytryny i opłukanymi rodzynkami. Wyjęte z lodówki ciasto rozwałkować na grubość 2 mm na oprószonej mąką stolnicy, polać stopionym masłem (zostawiając 2 łyżki), posypać bułką tartą , rozłożyć jabłka, zwinąć w rulon, ułożyć na posmarowanej masłem blasze polać resztą roztopionego masła. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 40 minut Podawać z bitą śmietaną lub gałką lodów waniliowych

STRUDEL Z WIŚNIAMI :
Składniki : 250 g mąki , 2 jajka, sól, 1 łyżka soku z cytryny 100 g masła, 800 g wśni, 80 g migdałów, 100 g cukru, 3 łyżki bułki tartej, 1 łyżka masła do smarowania blachy
Przepis : W mące zrobić wgłębienie ,wbić w nie jajka, dodać szczyptę soli, sok z cytryny i 150 ml wody, zagnieść ciasto i na pół godziny wstawić do lodówki. W tym czasie wydrylować wiśnie i zostawić na sicie. Migdały sparzyć , wyłuskać ze skórek i zemleć w maszynce do mielenia orzechów lub rozdrobnić w malakserze. Wyjęte z lodówki ciasto rozwałkować na grubość 2 mm na oprószonej mąką stolnicy , polać stopionym masłem (zostawiając 2 łyżki), posypać bułką tartą, rozłożyć wiśnie wymieszane z migdałami, równomiernie posypać cukrem i zwinąć w rulon. Ułożyć na blasze posmarowanej masłem, polać resztą stopionego masła ,wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 40 minut . Podawać z bitą śmietaną lub gałką lodów waniliowych

STRUDEL Z MAKIEM :
Składniki : 250 g mąki , 2 jajka, sól, 1 cytryna, 80 g masła, 300 g maku, 40 g orzechów włoskich łuskanych, 40 g rodzynków, 50 ml słodkiej śmietany, 150 g cukru, 30 g smażonej skórki cytrynowej, 1 łyżka masła do smarowania blachy

Przepis : Mak zalać wrzącą wodą, a następnie ją zlać i wlać mleko. Na małym ogniu gotować 30 minut, a potem zdjąć z ogna i zostawić na co najmniej cztery godziny. Na sicie położyć ściereczkę i odcedzić mleko. Odcisnąć mak w ściereczce i 2 razy przepuścić przez maszynkę. Cytrynę sparzyć i na drobnej tarce zetrzeć skórkę, a sok wycisnąć. Mak połączyć ze śmietaną, cukrem , opłukanymi rodzynkami, posiekanymi orzechami włoskim oraz ze skórką z cytryny. W mące zrobić wgłębienie, wbić w nie jajka , wsypać szczyptę soli, wlać 150 ml wody, łyżkę soku cytrynowego zagnieść ciasto i na pół godziny wstawić do lodówki. Następnie rozwałkować je na grubość 2 mm na oprószonej mąką stolnicy i polać stopionym masłem (zastawiając 2 łyżki). Na wierzchu równomiernie rozłożyć masę makową i zwinąć w rulon. Ułożyć na posmarowanej masłem blasze i polać resztą stopionego masła. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 40 minut.

STRUDEL Z ORZECHAMI :
Składniki : 250 g mąki , 2 jajka, sól, 1 łyżka soku z cytryny ,80 g masła, 350 g orzechów włoskich łuskanych, 100 ml słodkiej śmietany, 100 g cukru, 30 g smażonej skórki pomarańczowej, 1 łyżka masła do smarowania blachy
Przepis : W mące zrobić wgłębienie, wbić w nie jajka, wsypać szczyptę soli, wlać 150 ml wody, sok z cytryny , zagnieść gładkie ciasto i na pół godziny wstawić do lodówki. Połowę orzechów niezbyt drobno posiekać, a połowę zemleć lub rozdrobnić w malakserze i połączyć z posiekanymi, cukrem, śmietaną oraz drobno posiekaną skórką pomarańczową. Wyjęte z lodówki ciasto rozwałkować na grubość 2 mm na oprószonej mąką stolnicy polać stopionym masłem (zostawiając 2 łyżki), rozłożyć na nim równomiernie masę orzechową i zwinąć w rulon. Ułożyć na posmarowanej masłem blasze i polać resztą stopionego masła. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 40 minut

STRUDEL Z SEREM :
Składniki : 250 g mąki , 2 jajka, sól, 1 łyżka soku z cytryny , sól, 80 g masła, 500 g tłustego twarogu, 3 żółtka, 50 g rodzynków, 30g smażonej skórki pomarańczowej, 100 g cukru, 1 łyżka masła do smarowania blachy
Przepis : Cytrynę sparzyć , obrać skórkę a sok wycisnąć. W mące zrobić wgłębienie ,wbić w nie jajka ,wsypać szczyptę soli, wlać 150 ml wody oraz sok z cytryny, zagnieść ciasto i na pół godziny wstawić do lodówki .W tym czasie żółtka utrzeć z cukrem, połączyć z serem, zmielonym lub przeciśniętym przez prasę do ziemniaków Dodać rodzynki oraz drobno posiekaną skórkę pomarańczową i wymieszać. Wyjęte z lodówki ciasto rozwałkować na grubość 2 mm na lekko oprószonej mąką stolnicy, polać stopionym masłem (zostawiając 2 łyżki), rozłożyć na nim masę serową, zwinąć w rulon, ułożyć na posmarowanej masłem blasze, polać resztą roztopionego masła, Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 40 minut

SERNIK WIEDEŃSKI PIECZONY NA KRUCHYM CIEŚCIE :
Składniki : Kruche ciasto : 200 g mąki, 2 żółtka , 120 g masła, 50 g cukru pudru, skórka starta z połowy sparzonej cytryny, sól, 1 łyżka masła do posmarowania formy; Masa serowa : 1 kg białego tłustego twarogu, 10 jajek, 250 g masła, 300-350 g cukru, w zależności od tego jak kwaśny jest ser, 40 g jasnych rodzynków, 40 g migdałów (niekoniecznie), 40 g smażonej skórki pomarańczowej, 3 łyżki mąki lub 2 łyżki kaszy manny, pół laski wanilii lub 1 łyżeczka cukru waniliowego; Polewa : 3 łyżki cukru pudru, skórka starta z połowy sparzonej pomarańczy
Przepis : Mąkę połączyć z cukrem pudrem, szczyptą soli oraz skórką cytrynową i posiekać ze schłodzonym masłem .Dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto Na godzinę wstawić do lodówki . W tym czasie sparzone migdały wyłuskać ze skórek i posiekać .Rodzynki opłukać. Żółtka oddzielić od białek. Miękkie masło ucierać 5 minut (można korzystać z miksera z końcówkami do ubijania białek) a następnie ucierać dalej, dodając po jednym żółtku i łyżce cukru Masę wymieszać z serem, trzy razy przepuszczonym przez maszynkę, mąką lub kaszą manną zmiażdżoną w moździerzu wanilią (sernik z wanilią w lasce ma lepszy smak, ale niestety nieco ciemnieje) albo cukrem waniliowym. .Dodać rodzynki, migdały oraz drobno posiekaną skórkę pomarańczową. Okrągłą formę posmarować masłem. Wyjęte z lodówki kruche ciasto rozwałkować (najlepiej między dwoma kawałkami folii kuchennej) i wyłożyć nim formę . Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni , piec 10 minut. W tym czasie masę serową dokładnie ale niezbyt gwałtownie , wymieszać z białkami ubitymi na sztywną pianę. Wyłożyć je na podpieczone ciasto i piec 1 godzinę w temperaturze 180 stopni. Gdyby wierzch sernika za mocno się przypiekał, przykryć go folią aluminiową. Ciepły ale nie gorący m sernik posmarować na wierzchu cukrem pudrem roztartym ze startą skórką pomarańczową i 1 łyżeczką przegotowanej wody

SERNIK KRAKOWSKI :
Składniki : Kruche ciasto: 400 g mąki, 4 żółtka, 250 g masła, 80 g cukru pudru, skórka starta z połowy sparzonej cytryny, sól, 1 żółtko do posmarowania ciasta, 1 łyżka masła do posmarowania formy; Masa serowa : 1 kg białego tłustego twarogu, 6 jajek, 100 g masła, 100 ml słodkiej śmietany, 300 - 350 dg cukru, w zależności od tego , jak kwaśny jest ser, 4 łyżki mąki ziemniaczanej, 8-10 kropli olejku waniliowego lub 1,5 łyżeczki cukru waniliowego; Lukier : 50 g cukru, 1 łyżeczka soku z cytryny, 80 g cukru pudru
Przepis : Mąkę połączyć z cukrem pudrem, szczyptą soli oraz skórką cytrynową , dodać bardzo zimne masło, posiekać , dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto, Podzielić je na dwie części, z których jedna będzie 2 razy większa od drugiej. Osobno zawinąć w folię aluminiową i na godzinę wstawić do lodówki Wyjąć najpierw większą

porcję ciasta, rozwałkować (najlepiej między dwoma kawałkami folii kuchennej) i wyłożyć nim prostokątną formę o wymiarach około 30x40 cm Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piec 10 minut na jasnozłoty kolor. 3 łyżki śmietany wymieszać z mąką ziemniaczaną, a następnie wlać resztę śmietany. Ser trzy razy zemleć przez maszynkę i połączyć ze śmietaną. Żółtka oddzielić od białek .Miękkie masło ucierać 5 minut (można korzystać z miksera z końcówkami do ubijania białek), a następnie ucierać dalej i dodawać stopniowo żółtka, cukier oraz olejek lub cukier waniliowy Tak uzyskaną masę połączyć z serem, a następnie, niezbyt gwałtownie mieszając, z białkami ubitymi na sztywną pianę. Masę serową wyłożyć na podpieczony spód. Z mniejszej porcji ciasta uformować długie wałeczki o średnicy 6-7 minut, przypłaszczyć je i ułożyć na masie serowej, tak by powstał wzór w romby. Paski ciasta posmarować rozbełtanym żółtkiem Piec 1 godzinę w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, Gdyby wierzch sernika za mocno się przypalał, przykryć go folią aluminiową Ciepły, ale nie gorący sernik posmarować lukrem przyrządzonym według przepisu na LUKIER UCIERANY

SERNIK Z ZIEMNIAKAMI :
Składniki : Ciasto serowe : 1 kg białego tłustego twarogu, 3 duże ziemniaki (około 350 g), 8 jajek, 250 g masła, 300-350 g cukru ,w zależności od tego jak kwaśny jest ser, 30-50 g jasnych rodzynków, 30-50 g migdałów, 30 g smażonej skórki pomarańczowej , 3 łyżki mąki lub 2 łyżki kaszy manny, pół laski wanilii lub 2 łyżeczki cukru waniliowego, 2 łyżka masła do posmarowania formy, 1 łyżka mąki do oprószenia formy; Polewa : 3 łyżki cukru pudru, skórka starta z 1 sparzonej cytryny lub połowy sparzonej pomarańczy
Przepis : Ziemniaki umyć, obrać, zalać nieosolonym wrzątkiem, ugotować do miękkości i odcedzić. Sparzone migdały wyłuskać ze skórek i posiekać. Rodzynki opłukać . Żółtka oddzielić od białek. Miękkie masło ucierać 5 minut (można korzystać z miksera z końcówkami do ubijania białek), a następnie dalej, dodając po jednym żółtku i po łyżce cukru. Ser wraz z ostudzonymi ziemniakami 3 razy przepuścić przez maszynkę .Jeśli używa się kupionego mielonego sera, wtedy ziemniaki najlepiej zmiksować i połączyć z serem .Masę wymieszać ze zmiażdżoną w moździerzu wanilią (sernik z wanilią w lasce ma lepszy smak ale niestety , nieco ciemniej) albo cukrem waniliowym .Dodać rodzynki, migdały oraz drobno posiekaną skórkę pomarańczową a następnie delikatnie ale dokładnie wymieszać z ubitymi na sztywną pianę białkami. Masę włożyć do posmarowanej masłem i oprószonej mąka okrągłej formy i na godzinę wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Gdyby wierzch sernika za mocno się przypalał, przykryć go folią aluminiową Ciepły, ale nie gorący sernik posmarować na wierzchu cukrem pudrem roztartym ze skórką ze sparzonej cytryny lub połowy pomarańczy i 1 łyżeczką przegotowanej wody

CIASTO CZEKOLADOWE NAJPROSTSZE I NAJPYSZNIEJSZE NA ŚWIECIE :
Składniki : 3 tabliczki gorzkiej czekolady, 10 żółtek , 150 g cukru, 150 g masła
Przepis : Masło włożyć do rondla ,wsypać jedną trzecią cukru oraz połamaną na jak najmniejsze kawałki czekoladę i podgrzewać na małym ogniu, dopóki wszystko się nie rozpuści. Żółtka ubić na puszystą masę z resztą cukru, a następnie, dalej ubijając, powoli wlewać rozpuszczoną czekoladę, Masę wylać do wyłożonej papierem do pieczenia prostokątnej formy - takiej by miało wysokość 1,5 - 2 centymetrów. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piec 15 minut Kiedy ostygnie, pokroić w kwadraty lub romby. Ciasto konsystencją i wyglądem będzie trochę przypominało zakalec, ale nie należy się tym przypominać - takie ma być

PIERNIK STAROPOLSKI :
Składniki : 500 g mąki, 250 g miodu, 150 g masła, 180 g cukru, 1 jajko, 2 żółtka, 1,5 łyżeczki sody, 80 ml mleka, 2 łyżki przypraw do piernika, 50 g orzechów, 30 g smażonej skórki pomarańczowej, 150 g powideł śliwkowych
Przepis : Miód wraz z cukrem i masłem wolno doprowadzić do wrzenia, zdjąć z ognia. Kiedy ostygnie, wsypać mąkę , dodać jajko oraz żółtka, przyprawę do piernika i wyrabiać ręką dopóki nie powstanie jednolita masa. Następnie wlać sodę rozpuszczoną w mleku, dodać posiekaną skórkę pomarańczową oraz pokrojone w paski orzechy. Wyrabiać jeszcze 10 minut a potem włożyć do kamiennego lub szklanego naczynia, przykryć ściereczką i na 2-3 tygodnie umieścić w chłodnym miejscu. "Dojrzałe" ciasto włożyć do posmarowanej masłem i oprószonej mąką formy o wymiarach około 30x40 cm, wstawić do piekarnika nagranego do 180 stopni i piec godzinę. Kiedy piernik ostygnie , przekroić go w poprzek na pół. Wierzch jednej połowy posmarować powidłami śliwkowymi, przykryć drugą częścią ciasta i lekko docisnąć . Piernik staropolski przez kilka dni po upieczeniu jest twardy. Dopiero po 3-4 dniach zaczyna być miękki

PIERNIK Z ORZECHAMI :
Składniki : 500 g mąki, 250 g miodu, 150 g masła, 180 g cukru, 4 jajka, 1 żółtko, 15 g proszku do pieczenia, 8 ml mleka, 2 łyżki przypraw do piernika, 100-150 g orzechów, 30 g smażonej skórki pomarańczowej, masło do posmarowania formy, mąka do oprószenia formy
Przepis : Wsypać do rondla 2 łyżki cukru i podgrzewać, dopóki się nie rozpuści i nie zbrązowieje. Zalać 2 łyżkami wody i mieszać aż stwardniały karmel się rozpuści. Wtedy dodać miód oraz masło i na wolnym ogniu doprowadzić do wrzenia. Żółtka ubić z cukrem (zostawiając 2 łyżki cukru) na puszystą masę. Wymieszać ze schłodzonym miodem i przyprawami. Białka ubić na sztywną , w połowie ubijania dodając resztę cukru. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Białka , niezbyt gwałtownie mieszając, połączyć z masą żółtkowo-miodową, przesypując

je przesiewaną przez sito mąką. Dodać pocięte w paski orzechy oraz grubo posiekaną smażoną skórkę pomarańczową i wszystko dokładnie wymieszać. Włożyć do posmarowanej masłem i oprószyć mąką długiej wysokości formy, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 1 godzinę

PIERNICZKI :
Składniki : Ciasto : 500 g mąki, 200 g miodu, 150 g masła, 200 g cukru pudru, 1 jajko, 1 żółtko 10 sody oczyszczonej. 2 łyżki przypraw do piernika, 30 g smażonej skórki pomarańczowej; Lukier : 50 g cukru, 1 łyżeczka soku z cytryny, 150 g cukru pudru 5-6 kropli olejku migdałowego
Przepis : Miód i masło podgrzać na tyle tylko ,by się rozpuściły, ochłodzić. Mąkę wymieszać na stolnicy z sodą, przyprawami do piernika oraz cukrem pudrem. Zrobić dołek i wlać do niego miód z masłem, jajko rozbełtane z żółtkiem Dodać bardzo drobno posiekaną skórkę pomarańczową i zagnieść gładkie lśniące ciasto. Rozwałkować je grubość pół centymetra i foremkami o dowolnych kształtach wykrawać ciastka Układać je na posmarowanej masłem i oprószonej mąką blasze i piec około 10 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Cukier puder wsypać do miski. Cukier krystaliczny zalać 2 łyżkami wody i zagotować. Dodać sok z cytryny oraz olejek migdałowy i gorący syrop wlać powoli do cukru pudru, ucierając drewnianą łyżką lub mieszając mikserem na niskich obrotach dopóki nie wytworzy się jednolita masa. Ciepłym lukrem polać ostudzone pierniczki. Przechowywać je w zamkniętym pojemniku. Pierniczków można nie lukrować. Najlepsze są po 3-4 dniach

CIASTO FRANCUSKIE I :
Składniki : Ciasto podstawowe : 250 g mąki, 1 małe jajko , 1 łyżka octu lub soku z cytryny, około 100 ml wody mineralnej , najlepiej naturalnie gazowanej , sól; Ciasto maślane : 400 g masła, 150 g mąki
Przepis : Przyrządzić ciasto podstawowe : mąkę wsypać na stolnicę, zrobić w niej dołek, wbić jajko, dodać ocet lub sok z cytryny, 80 ml wody mineralnej oraz szczyptę soli i zagnieść ciasto. Resztę wody dodawać stopniowo, aż się uzyska konsystencję ciasta na pierogi, czyli niezbyt zbitego, łatwo dającego się wałkować. Zawiną je w folię i na pół godziny włożyć do lodówki. Tymczasem resztę mąki zmieszać z chłodnym masłem tak by utworzyły jednolitą masę. Najlepiej w tym celu użyć miksera ze spiralnymi końcówkami. Jeśli miesza się ręcznie, należy to zrobić szybko, żeby masło nie rozpuściło się pod wpływem temperatury dłoni. Na stolnicy oprószonej mąką rozwałkować wyjęte z lodówki ciasto na grubość 3-4 mm, nadając mu kształt kwadratu. Na środek wyłożyć maślano - mączną masę i rozprowadzić ją tak, by tworzyła mniejszy kwadrat , obrócony o 45stopni w stosunku do większego. Powierzchnia , którą zajmuje masa , musi być taka, że po złożeniu ciasta rogami do środka, powstanie Koperta. Kopertę złożyć na pół. Zawinąć w folię i wstawić do lodówki. Po trzydziestu minutach rozwałkować ciasto na tyle , by jego grubość zmniejszyła się o połowę. Należy zwrócić uwagę by nie robić tego zbyt energicznie, ponieważ ciasto może pękać (zwłaszcza na brzegach) a wtedy, wydostająca się na zewnątrz masa maślana lepi się do wałka. Płat złożyć na pół, prostopadle do dłuższych brzegów. Zawinąć w folię i umieścić w lodówce. Czynność tę powtarzać jeszcze pięciokrotnie. Po ostatnim wyjęciu ciasta z lodówki rozwałkować je nadając potrzebny kształt. Żeby skrócić czas przygotowania, można ciasto zamiast w lodówce, umieszczać na 10 minut w zamrażalniku. Wówczas jednak jego powierzchnia staje się twardsza niż środek , przez co łatwiej pęka

CIASTO FRANCUSKIE II :
Składniki : 400 g mąki, około 150 ml gazowanej wody mineralnej (najlepiej naturalnie gazowanej), 1 łyżeczka octu lub soku z cytryny, 1 małe jajko, sól, 400 g masła
Przepis : Mąkę wsypać na stolnicę, zrobić w niej dołek, wbić jajko, dodać ocet lub sok z cytryny, 100 ml wody mineralnej oraz szczyptę soli i zagnieść ciasto. Resztę wody dodawać stopniowo, aż się uzyska konsystencję ciasta na pierogi, czyli niezbyt zbitego, łatwo dającego się wałkować. Zawiną je w folię i na pół godziny włożyć do lodówki. Na stolnicy oprószonej mąką rozwałkować wyjęte z lodówki ciasto na grubość 3-4 mm, nadając mu kształt kwadratu. Na środek wyłożyć ostrugane nożem zimne masło. Powierzchnia którą pokryje masło musi być taka , że po złożeniu ciasta rogami do środka powstanie koperta. Kopertę złożyć na pół. Zawinąć w folię i wstawić do lodówki. Po trzydziestu minutach rozwałkować ciasto na tyle , by jego grubość zmniejszyła się o połowę. Należy zwrócić uwagę by nie robić tego zbyt energicznie, ponieważ ciasto może pękać (zwłaszcza na brzegach) a wtedy, wydostająca się na zewnątrz masa maślana lepi się do wałka. Płat złożyć na pół, prostopadle do dłuższych brzegów. Zawinąć w folię i umieścić w lodówce. Czynność tę powtarzać jeszcze pięciokrotnie. Po ostatnim wyjęciu ciasta z lodówki rozwałkować je nadając potrzebny kształt. Żeby skrócić czas przygotowania, można ciasto zamiast w lodówce, umieszczać na 10 minut w zamrażalniku. Wówczas jednak jego powierzchnia staje się twardsza niż środek , przez co łatwiej pęka

NAPOLEONKI :
Składniki : Ciasto : 400 g mąki , 150 -200 ml gazowanej wody mineralnej (najlepiej naturalnie gazowanej), 1 łyżeczka octu lub soku z cytryny, 1 małe jajko, sól, 400 g masła; Krem : 500 ml mleka, 5 żółtek, 1 jajko 100 g cukru, 1 laska wanilii, 30 g mąki ziemniaczanej, 2 łyżki cukru do pudru do posypania
Przepis : Ciasto francuskie przygotować według przepisu na CIASTO FRANCUSKIE I lub CIASTO FRANCUSKIE II. Rozwałkować je tak, by pokrywało blachę o wymiarach mniej więcej 30 x 40 cm. Wstawi do piekarnika nagrzanego do maksymalnej temperatury (220-240 stopni) i upiec na jasnozłoty kolor. 400 ml mleka zagotować z przeciętą na pół laską wanilii, zdjąć z ognia i na 10 minut odstawić. Ponownie umieścić na ogniu i kiedy zacznie

wrzeć, wlać resztę mleka zmieszanego z mąką ziemniaczaną. Mieszając, gotować na małym ogniu 2 minuty. Wyjąć wanilię, zeskrobując do masy drobne ziarenka. Żółtka , jajko, cukier ubić w rondlu lub metalowej misce i mieszając, wlać cienkim strumieniem gorącą masę budyniową. Miskę lub rondel umieścić we wrzątku albo na parze i mieszać ,aż krem zgęstnieje (około 15 minut) , a potem przykryć folią kuchenną tak by folia stykała się z kremem, dzięki czemu nie powstanie kożuch. Upieczone ciasto przekroić na pół, tal by powstały 2 prostokąty o wymiarach około 15x20 cm. Na jedną część nałożyć ostudzony krem, wyrównać nożem wierzch oraz boki i przykryć drugą częścią. Do krojenia napoleonek potrzebne są nożyczki. Za ich pomocą pokroić górną część ciasta a dopiero wtedy ciąć dalej ostrym nożem. Napoleonki oprószyć cukrem pudrem

CIASTKA FRANCUSKIE ZE ŚLIWKAMI :
Składniki : Ciasto : 400 g mąki, 150-200 ml gazowanej wody mineralnej (najlepiej naturalnie gazowanej), 1 łyżeczka octu lub soku z cytryny,1 małe jajko, sól, 400 g masła, 600-700 g śliwek, najlepiej węgierek, 1 łyżeczka cynamonu, 1 jajko do posmarowania ciasta; Lukier : 50 cukier, 1 cytryna, 150 g cukru pudru
Przepis : Ciasto francuskie przygotować według przepisu na CIASTO FRANCUSKIE I lub CIASTO FRANCUSKIE II. Śliwki umyć i , usuwając pestki, pokroić na połówki. Oprószyć je w środku cynamonem. Ciasto rozwałkować na grubość 5 mm, a następnie pokroić w prostokąty o wymiarach mniej więcej 4 x 9 cm. Na każdym ułożyć ,skórką w dół, po cztery połówki śliwek. Ułożyć na skropionej wodą blasze, wstawić do piekarnika nagrzanego do maksymalnej temperatury (220-240 stopni) i upiec na jasnozłoty kolor. Do małego rondla wsypać cukier, dodać sok z cytryny oraz 2 łyżki wody i gotować aż syrop zacznie gęstnieć . Cukier puder wsypać do miski i ucierając drewnianą łyżką lub mieszając mikserem na niskich obrotach , powoli wlać syrop. Polać ciasta , póki lukier jest ciepły

ROŻKI FRANCUSKIE Z JABŁKAMI :
Składniki : Ciasto : 400 g mąki, 150-200 ml gazowanej wody mineralnej (najlepiej naturalnie gazowanej), 1 łyżeczka octu lub soku z cytryny,1 małe jajko, sól, 400 g masła, 1 jajko do posmarowania ciasta ; Nadzienie : 600 g jabłek antonówek lub szarych renet, 1 łyżeczka cynamonu , 50 g rodzynków (niekoniecznie), 100 g cukru, 1 łyżka soku z cytryny; Lukier : 50 g cukru, 1 cytryna, 150 g cukru pudru
Przepis : Ciasto francuskie przygotować według przepisu na CIASTO FRANCUSKIE I lub CIASTO FRANCUSKIE II. Rozwałkować je na grubość 4 mm a następnie pokroić w kwadraty o bokach 8-9 cm. Umyte jabłka obrać i usuwając gniazda nasienne pokroić w szesnastki W rondlu roztopić cukier, wlać sok z cytryny wrzucić jabłka i mieszając, smażyć 4-5 minut. Zdjąć z ognia i wymieszać z opłukanymi rodzynkami. Jabłka należy nałożyć na środki kwadratów. Brzegi kawałków ciasta posmarować rozbełtanym jajkiem. Kwadraty złożyć po przekątnej na pół i poodciskać na brzegach. Rożki ułożyć na skropionej wodą blasze, wstawić do piekarnika nagrzanego do maksymalnej temperatury (220-240 stopni) i upiec na jasnozłoty kolor. Cukier wymieszany z sokiem z cytryny podgrzewać aż się rozpuści. Gorący syrop wlać do miski z cukrem pudrem i ucierać drewnianą łyżką lub mieszać mikserem na niskich obrotach ,dopóki nie powstanie jednolita masa. Polać nią rożki, póki jest ciepła.

ROŻKI PÓŁFRANCUSKIE Z JBAŁKAMI :
Składniki : Ciasto : 300 g mąki, 250 g masła, 3 żółtka, 1 jajko, 120 ml kwaśnej śmietany , 1 łyżka masła do posmarowania blachy, 3-4 łyżki cukru pudru do posypania rożków; Nadzienie : 800 g jabłek antonówek, lub szarych renet ,30 g smażonej skórki pomarańczowej 1 łyżeczka cynamonu , 100 g cukru , 1 łyżka soku z cytryny
Przepis : Mąkę posiekać z zimnym masłem, dodać żółtka, jajko oraz śmietanę i szybko zagnieść ciasto. Owinąć je folią kuchenną i na 12 godzin włożyć do lodówki. Następnie rozwałkować je na grubość 4-5 mm i pokroić w kwadraty o bokach 8-9 cm Umyte jabłka obrać i , usuwając gniazda nasienne, pokroić w szesnastki. W rondlu roztopić cukier, wlać sok z cytryny, wrzucić jabłka i , mieszając smażyć 4-5 minut, Zdjąć z ognia u wymieszać z posiekaną skórką pomarańczową .Na środku każdego kwadratu ułożyć porcje jabłek, a potem złożyć ciasto po przekątnej na pół i docisnąć na brzegach. Rożki ułożyć na posmarowanej masłem blasze, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 20-25 minut na jasnozłoty kolor. Gorące posypać cukrem pudrem

TOBOŁKI Z CIASTA PÓŁFRANCUSKIEGO Z RÓŻĄ :
Składniki :< 300 g mąki, 250 g masła, 3 żółtka, 1 jajko, 120 ml kwaśnej śmietany, 250-300 g ucieranej róży, 1 łyżka masła do posmarowania formy, 2-3 łyżki cukru pudru do oprószenia ciastek
Przepis : Mąkę posiekać z zimnym masłem ,dodać żółtka , jako oraz śmietanę i szybko zagnieść ciasto. Owinąć je folią kuchenną i na 12 godzin włożyć do lodówki Wyjąć i rozwałkować na stolnicy oprószonej mąką na grubość 3-4 mm . Pokroić na kwadraty o bokach 6-7 cm. Na środku każdego nałożyć ucieraną różę i zlepić nią ciasto, formując tobołki. Ułożyć je na posmarowanej masłem blasze, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec około 20 minut na jasnozłoty kolor. Po wyjęciu z piekarnika posypać cukrem pudrem

CIASTO ZAPARZANE PODSTAWOWE :
Składniki : 230 g mąki, 150 g masła, 6 jajek, sól
Przepis : Zagotować 300 ml wody z masłem i szczyptą soli. Do wrzątku wsypać mąkę i szybko mieszać drewnianą łyżką. Można użyć miksera, ale nie końcówek służących do ubijania piany, lecz tych do mieszania ciasta o spiralnym kształcie. Po 2 minutach rondel zdjąć z ognia i kontynuować mieszanie. Po kolejnych 5

minutach, wciąż mieszając ,wbijać po jednym jajku Następne dodawać dopiero wtedy gdy poprzednie połączy się z ciastem. Masa powinna być lśniąca i gęsta. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i nakładać na nią ciasto w zależności od tego , do czego jest przeznaczone. Piec 10-25 minut, zależnie od wielkości nakładanych porcji ciastka

PTYSIE Z BITĄ ŚMIETANĄ :
Składniki : 230 g mąki, 150 g masła, 6 jajek, sól, 400 ml śmietany kremówki, 80 g cukru, pół łyżeczki cukru waniliowego
Przepis : Przygotować ciasto zgodnie z przepisem na CIASTO ZAPARZANE PODSTAWOWE , a następnie łyżką moczoną w ciepłej wodzie lub za pomocą worka cukierniczego nakładać na wyłożoną papierem do pieczenia blachę porcje ciasta wielkości orzecha włoskiego, starając się nadać im regularny kulisty kształt. Ta czynność jest najtrudniejsza, ciasto jest bowiem gęste, lepiące się i ciężko odrywa się od łyżki. Należy także pamiętać, że w czasie pieczenia ciasto zaparzane zwiększa co najmniej dwukrotnie objętość, trzeba więc przy nakładaniu zachować odpowiednie odległości. Blachę włożyć do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 20-25 minut na złoty kolor. Śmietanę ubić , dodając pod koniec cukier oraz cukier waniliowy. Ostudzone ptysie pokroić poziomo nieco powyżej połowy. W dolną część nałożyć łyżką bitą śmietanę, tak by wystawała ponad brzeg i przykryć górną część. Bita śmietana dosyć szybko opada, ptysie należy więc podawać krótko po przyrządzeniu

BEZY :
Składniki : 5 białek , 300 g cukru pudru, 1 łyżeczka cukru waniliowego, 1 łyżeczka soku cytrynowego
Przepis : Do białek wlać sok cytrynowy i ubijać. Kiedy wytworzy się piana, ubijając dalej, dodawać po łyżce cukru pudru zmieszanego z cukrem waniliowym. Gdy piana będzie sztywna za pomocą worka cukierniczego nałożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia małe porcje masy. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 120 stopni i piec około 50 minut. Gdy bezy się przyrumieniły, zmniejszyć na jakiś czas temperaturę

EKLERKI Z MASĄ MAŚLANO-BUDYNIOWĄ I POLEWĄ CZEKOLADOWĄ :
Składniki : Ciasto : 400 g mąki, 270 g masła, 10 jajek, sól; Masa : 250 g masła, 250 g cukru, 3 żółtka, 350 ml mleka, 3 łyżeczki mąki ziemniaczanej, 7-8 krop olejku waniliowego lub 1 łyżeczka cukru waniliowego, 20 ml rumu, brandy lub likieru (niekoniecznie) ; Polewa : 1 tabliczka gorzkiej czekolady, 100 ml śmietany kremówki, 100 g cukru
Przepis : Przygotować ciasto zgodnie z przepisem na CIASTO ZAPARZANE PODSTAWOWE , a następnie za pomocą worka cukierniczego ,nałożyć na wyłożoną papierem do pieczenia blachę długie prostokąty o wymiarach około 2 x 8 cm. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni, i piec około 20 minut na złoty kolor. Przyrządzić krem zgodnie z przepisem a MASĘ MAŚLANO-BUDYNIOWĄ. Ostudzone eklerki przekroić poziomo w połowie. W dolną część nałożyć łyżką masę, tak by wystawała nieco ponad brzeg i przykryć górną częścią . Śmietanę wlać do małego rondla, dodać cukier oraz czekoladę, połamaną na jak najmniejsze kawałki, postawić na niewielkim ogniu i cały czas mieszając, zagotować. Ciepła polewą zalać eklerki

KARPATKI :
Składniki : Ciasto kruche : 350 g mąki, 3 żółtka, 200 g masła, 80 g cukru pudru, sól; Ciasto zaparzane : 230 g maki, 150 g masła, 6 jajek, sól, 2 łyżki cukru pudru do posypania; Masa : 250 g masła, 22 g cukru pudru, 3 żółtka, pół łyżeczki cukru waniliowego, 250 ml śmietany kremówki
Przepis : Przyrządzić ciasto kruche : Mąkę połączyć z cukrem pudrem, szczyptą soli, dodać bardzo zimne masło, posiekać, dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto. Na godzinę wstawić do lodówki, a następnie cienko je rozwałkować, (najlepiej między dwoma kawałkami folii kuchennej) i położyć na wyłożonej papierem do pieczenia formie o wymiarach około 20x30cm. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piec 10-12 minut na złoty kolor. Ciasto zaparzane przyrządzić zgodnie z przepisem na CIASTO ZAPARZANE PODSTAWOWE. Rozsmarować je na takiej samej co do wielkości blasze, na jakiej piekło się ciasto kruche, również wyłożonej papierem do pieczenia Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 10-12 minut na jasnozłoty kolor. Przyrządzić krem zgodnie z przepisem na MASĘ MAŚLANO-ŚMIETANOWĄ. Posmarować na ostudzone kruche ciasto, wyrównać powierzchnię nożem i przykryć ciastem zaparzanym, także ostudzonym. Pokroić w kwadraty o bokach 6 cm i oprószyć cukrem pudrem

PISCHINGERY Z WANILIOWĄ MASĄ KAJMAKOWĄ :
Składniki : 5 dużych wafli (okrągłych lub kwadratowych), 2 puszki wysoko słodzonego mleka skondensowanego, 150 ml śmietany kremówki , 150 g cukru, 1 laska wanilii, 50 ml likieru bailleys lub likieru jajecznego
Przepis : Puszki umieścić w garnku, zalać wodą i gotować 2,5 godziny pilnując by wciąż były całkowicie zanurzone, w razie potrzeby dolewając wodę. Następnie wyjąć je z garnka i odstawić żeby nieco ostygły. W tym czasie śmietanę wlać do rondla, włożyć przeciętą na pół wanilię, wsypać cukier i na wolnym ogniu, mieszając, gotować około 30 minut a następnie zdjąć z ognia , wyjąć wanilię, zeskrobać znajdujące się wewnątrz niej ziarenka i dodać śmietanę, a resztę wyrzucić. Puszki otworzyć, znajdującą się w nich półpłynną mleczną masę wlać do rondla z masą śmietanową , dodać likier i dokładnie wymieszać. Jedną czwartą masy wyłożyć na wafel, rozsmarować i przykryć drugim waflem. Czynność tę powtarzać jeszcze 3 razy. Ostatni wafel powinien zostać

nieposmarowany. Przykryć folią aluminiową, na wierzch położyć dużą deseczkę , a na niej umieścić jakiś ciężki przedmiot P o3 godzinach pischingery pokroić w wydłużone romby o bokach 2,5- 3 cm

PISCHINGERY Z CZEKOLADOWĄ MASĄ KAJMAKOWĄ :
Składniki : 5 dużych wafli (okrągłych lub kwadratowych), 2 puszki wysoko słodzonego mleka skondensowanego, 1,5 tabliczki gorzkiej czekolady, 150 ml śmietany kremówki
Przepis : Puszki umieścić w garnku, zalać wodą i gotować 2,5 godziny pilnując by wciąż były całkowicie zanurzone, w razie potrzeby dolewając wodę. Puszki wyjąć z garnka i odstawić aby nieco ostygły. W tym czasie śmietanę wlać do rondla, włożyć czekoladę, połamaną w jak najmniejsze kawałki i na wolnym ogniu doprowadzić do wrzenia Puszki otworzyć , znajdującą się w nich półpłynną mleczną masę wlać do rondla z czekoladą i dokładnie wymieszać. Jedną czwartą masy wyłożyć na wafel, rozsmarować i przykryć drugim waflem. Czynność tę powtarzać jeszcze 3 razy. Ostatni wafel powinien zostać nieposmarowany, Przykryć folią aluminiową, na wierzch położyć dużą deseczkę , a na niej umieścić na przykład garnek. Po 3 godzinach pischingery pokroić w wydłużone romby o bokach 2,5 - 3 cm

BISZKOPT KAKAOWY Z MASĄ SEROW :
Składniki : Ciasto : 2 czubate łyżki mąki pszennej i ziemniaczanej, 4 łyżki cukru, 2 jajka, 1 łyżka kakao, 1 cukier waniliowy(1,6 dag), pół łyżeczki proszku do pieczenia, cukier puder; Nadzienie : 20 dag tłustego sera twarogowego, 40 dag śmietany kremowej, 2/3 - 3/4 szklanki cukru, 2 cukry waniliowe (3,2 dag) , 1 galaretka cytrynowa, 2 łyżeczki soku z cytryny
Przepis : Oba rodzaje mąki wymieszać z kakao oraz proszkiem do pieczenia i przesiać. Białka oddzielić od żółtek , ubić pianę z 3 łyżkami cukru i wymieszać z żółtkami . Stale mieszając, dodawać stopniowo mąkę. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem, wlać ciasto, wyrównać powierzchnię, wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 225 stopni i piec 10 minut. Po upieczeniu ostudzić. Galaretkę rozpuścić w 200 ml wrzącej wody, po czym dodać cukier oraz cukier waniliowy i mieszając rozpuścić. Ser zemleć i utrzeć z sokiem z cytryny a następnie wymieszać z galaretką i wstawić do lodówki. Śmietanę ubić i wymieszać z tężejącą masą serową. Biszkopt przekroić na pół Jeden kawałek , jako spód, ułożyć na arkuszu folii aluminiowej, na nim rozłożyć nadzienie i przykryć drugim, lekko dociskając. Całość owinąć folią aluminiową i wstawić do lodówki . Przed podaniem ciasto odwinąć, wyłożyć na talerz i posypać cukrem pudrem

BISZKOPT Z KREMEM Z HERBATY JAŚMINOWEJ :
Składniki : 1 gotowy biszkopt, 8 żółtek,2 szklanki mleka , 400 ml szklanki schłodzonej śmietanki kremowej, 150 ml soku z pomarańczy, pół szklanki syropu z trzciny cukrowej lub 100 ml z cukru, 15 dag + 2 łyżki cukru pudru, 1 łyżka cukru kryształ, 1 pomarańcza, 1 limonka, 2 dag herbaty jaśminowej, 9 listków żelatyny, 1 łyżka białego rum, pół łyżki oleju , 6 listków żelatyny namoczyć w zimnej wodzie
Przepis : Mleko zagotować , dodać herbatę, przykryć i zaparzać 4 minuty, po czym przecedzić. Żółtka utrzeć z 15 dag cukru pudru do białości, dodać mleko i na wolnym ogniu ugotować budyń Zdjąć z ognia, dodać miękką żelatynę i rozpuścić , mieszając. Odstawić do ostudzenia, mieszając od czasu do czasu. Pozostałą żelatynę namoczyć. Okrągłą formę posmarować oliwą. Sok pomarańczowy podgrzać z pozostałym cukrem pudrem i 50 ml wody. Po zdjęciu z ognia dodać odciśniętą żelatynę i wymieszać do rozpuszczenia. Przecedzić do formy i odstawić do zastudzenia, Śmietanę ubić i połączyć z krzepnącym kremem budyniowym, po czym wyłożyć na galaretkę w formie i odstawić do lodówki. Pomarańczę i limonkę wyszorować, opłukać , osuszyć i obrać, krojąc skórkę w paski, Skórkę zblanszować 3 minuty we wrzącej wodzie o odcedzić, a następnie gotować 15 minut 1 1/2 syropu trzcinowego z 70 ml wody. Z limonki wycisnąć sok. Pomarańczę pokroić w plastry , włożyć do żaroodpornego naczynia, posypać cukrem kryształem i wstawić do gorącego piekarnika, aby pokryła się karmelem. Pozostały syrop trzcinowy wymieszać z rumem i 50 ml soku z limonki. Biszkopt okroić do wymiarów formy i nasączyć syropem Włożyć do formy na krem herbaciany i odstawić na 6 godzin do lodówki. Przed podaniem wyłożyć deser na talerz, odwracając formę dnem do góry. Przybrać pomarańczą i skórką z cytrusów

BABA DROŻDŻOWA :
Składniki : 60 dag mąki, 3,5 dag cukru, 20 dag masła, 7 jajek, 3,5 dag drożdży, 1 łyżka mleka, sól, 2 łyżki masła, 1 słoik marmolady morelowej. Poncz : 3/4 szklanki cukru, 50 ml rumu
Przepis : W ogrzanej misce rozrobić drożdże mlekiem dodać 15 dag mąki oraz 100 ml wody i dokładnie wymieszać. Dodać resztę mąki, cukier oraz jajka i mieszać drewnianą łyżką aż się składniki połączą (około 10 minut). Gdy ciasto jest zbyt twarde, dolać trochę wody .Masło stopić, trochę przestudzić i dodać do ciasta. Wyrabiać ręką tak długo ,aż ciasto zacznie odchodzić od ręki. Wówczas odstawić na 10 minut. Formę wysmarować masłem i napełnić ciastem do połowy. Odstawić do lekkiego wyrośnięcia, po czym wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 40 minut. Pół szklanki wody zagotować z cukrem. Po ostudzeniu dodać rum i nasączyć babę zaraz po wyjęciu w piekarnika. Gdy ciasto ostygnie, podgrzać marmoladę morelową o posmarować nią ciasto

BAJADERKA :
Składniki : Ciasto : 50 dag mąki pszennej, 25 dag masła, 20 dag cukru pudru, 2 jajka, 1 łyżka proszku do

pieczenia, 2-3 łyżki tłuszczu; Masa : 5 łyżek dowolnego dżemu, 1 szklanka mleka, 1 łyżka kakao, 1-2 szklanki rozdrobnionych bakalii (rodzynki, orzechy, migdały, skórka pomarańczowa smażona w cukrze itp), 50 ml rumu; Lukier : 1 szklanka cukru pudru , 2 białka, sok z połowy cytryny
Przepis : Mąkę przesiać na stolnice i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Dodać masło i razem posiekać Dodać jajka oraz cukier i wyrobić ciasto. Podzielić na pół i rozwałkować 2 prostokątne placki. 2 blachy wysmarować tłuszczem , włożyć ciasto i piec około 25 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Jeden placek, jeszcze ciepły rozkruszyć i wymieszać w misce na jednolitą masę z mlekiem , kakao , rumem oraz bakaliami. Z białek ubić sztywną pianę. Cukier utrzeć z sokiem z cytryny, dodać pianę i razem wymieszać .Drugi placek posmarować dżemem, przykryć masą i polukrować.

CIASTO ANANASOWE :
Składniki : 1 kg plastrów ananasa z puszki, 40 dag cukru, 6 jajek, 8 dag mąki pszennej, 4 łyżki rumu, 3 łyżki soku z cytryny, 1 grono czerwonej porzeczki, 1 gałązka mięty, 2 łyżki wiórków kokosowych, 1 łyżka cukru pudru
Przepis : Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Z 25 dag cukru z odrobiną wody zrobić karmel pokryć nim wnętrze okrągłej formy. 2 plastry ananasa odłożyć, a pozostałe zmiksować. Jajka ubić z pozostałym cukrem, aż masa zbieleje i podwoi objętość. Wówczas dodać puree z ananasa, sok z cytryny, rum oraz mąkę i wymieszać na jednolite ciasto. Włożyć do formy, wstawić w naczyniu z gorącą wodą do piekarnika i piec 1 godzinę. Następnie ciasto wyjąć z formy na talerz, ostudzić i odstawić w chłodne miejsce na co najmniej 4 godziny. Porzeczki oraz miętę umyć, osuszyć , oderwać z gałązek i oprószyć cukrem pudrem. Przed podaniem brzegi ciasta posypać wiórkami kokosowymi w wierzch przybrać porzeczkami, miętą oraz odłożonymi kawałkami ananasa. Można podawać z kremem budyniowym doprawionym rumem,

CIASTO BRETOŃSKIE :
Składniki : 30 dag mąki pszennej 20 dag lekko solonego masła, 15 dag cukru, 4 żółtka, skóra strata z połowy cytryny, 1 łyżka rumu, pół laski wanilii, 1 łyżeczka proszku do pieczenia
Przepis : Wanilie przekroić wzdłuż i wyskrobać ziarenka Masło pokroić w kostkę. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenie i usypać kopczyk Zrobić dołek włożyć cukier, ziarenka wanilii, skórkę cytrynową, rum , masło oraz 3 żółtka i wyrobić jednolite ciasto tak , by nie kleiło się do rąk. Uformować kulę, owinąć w folię i odłożyć do lodówki na minimum godzinę (najlepiej na całą noc). Piekarnik nagrzać do 180 stopni Okrągła, płytką formę wysmarować masłem i wylepić ciastem. Ciasto posmarować roztrzepanym żółtkiem i widelcem pokratkować wierzch. Wstawić do piekarnika i piec godzinę, zmniejszając temperaturę do 150 stopni gdy wierch się ozłoci. Wyjąć z piekarnika i pozostawić na 15 minut w formie, po czym wyjąć i ostudzić na kratce.

CIASTO CZEKOLADOWO - FIGOWE :
Składniki : 60 dag gorzkiej czekolady, 35 fig, 35 dag masła, 6 jajek, 15 dag cukru pudru, 10 dag mąki pszennej, 1 proszek do pieczenia, 2 dag masła
Przepis : Czekoladę połamać i stopić z masłem w gorącej kąpieli lub w kuchence mikrofalowej. Formę wyłożyć papierem pergaminowym i posmarować masłem. Figi umyć, osuszyć i pokroić na połówki. Żółtka oddzielić od białek i wymieszać z masą czekoladową, cukrem, mąką oraz proszkiem do pieczenia. Z białek ubić sztywną pianę i delikatnie połączyć z przygotowanym wcześniej ciastem, po czym połowę włożyć na do formy a resztę wymieszać z figami i ułożyć na wierzchu, Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 40 minut, obniżając temperaturę po 20 minutach pieczenia do 150 stopni. Podawać na zimno najlepiej z białym słodkim winem

CIASTO CZEKOLADOWO-POMARAŃCZOWE :
Składniki : 30 g gorzkiej czekolady, 20 dag cukru pudru, 3 dag drobnego cukru, 20 dag masła, 6 jajek, 15 dag kandyzowanej skórki pomarańczowej, 4 dag maki pszennej, 3 dag kakao, 1 kandyzowany kumkwat, 2 dag masła, 1 łyżka mąki pszennej
Przepis : Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Okrągłą formę wysmarować masłem i oprószyć mąką . 2/3 skórki pomarańczowej drobno pokroić. Czekoladę połamać, włożyć do garnuszka, dodać masło , wstawić do gorącej kąpieli wodnej i rozpuścić, mieszając. Jajka ubić z cukrem pudrem do białości. Dodać stopioną czekoladę , mąkę oraz połowę pokrojonej skórki pomarańczowej i wymieszać. Przełożyć do formy, wstawić do piekarnika i piec godzinę. Gorące ciasto wyjąć z formy na talerz ustawione na kratce, przez sito oprószyć kakao i obłożyć pokrojoną skórkę pomarańczową. Pozostałą skórkę pomarańczową obtoczyć cukrze i przybrać nią ciasto .Na środku położyć kumkwat. Podawać ciasto letnie lub całkowicie ostudzone.

CIASTO JABŁKOWE NA OLEJU :
Składniki : 1 kg jabłek, 2 szklanki mąki pszennej, szklanka cukru, 1 szklanka oleju, 5 jajek, 1 łyżka kakao, 1-2 łyżki mleka , po 1 łyżce sody oczyszczonej i proszku do pieczenia, 1-2 łyżki tłuszczu, polewa czekoladowa , bita śmietana
Przepis : Jajka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Dodać mąkę i wymieszać a następnie, ucierając , dodawać powoli olej. Sodę oraz proszek do pieczenia rozmieszać z mlekiem i dodać ciasta razem z kakao. Jabłka umyć , obrać, pokropić w większą kostkę i wymieszać z ciastem. Formę wysmarować tłuszczem i napełnić ciastem.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180-200 stopni i piec około 40 minut. Ostudzone ciasto polać czekoladą. Podawać przybrane bitą śmietaną.

CIASTO SEROWE-MAKOWE :
Składniki : Ciasto : 20 dag mąki pszennej, pół kostki margaryny, 1 dag cukru pudru , 1 żółtko, szczypta solo, 1 - 2 łyżki masła; Masa makowa : 50 dag maku, 30 dag cukru pudru, 2 jajka, 1 białko, 2 łyżki bułki tartej, 1 aromat arakowy lub migdałowy; Masa serowa : 1 kg twarogu trzykrotnie mielonego, 25 dag cukru pudru, pół kostki masła, 5 jajek, bakalie, 1 aromat arakowy, migdałowy, pomarańczowy lub cytrynowy; Polewa : 1 szklanka cukru, 3 łyżki mleka, 3 łyżki kakao, 2 łyżka mąki ziemniaczanej, 1 łyżka masła
Przepis : Mąkę przesiać i posiekać z tłuszczem na stolnicy. Dodać pozostałe składniki i szybko zagnieść kruche ciasto, po czym odłożyć na godzinę do lodówki. Następnie formę wysmarować tłuszczem i wylepić dno ciastem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 200 stopni i lekko podpiec (10-15 minut). Mak sparzyć, odsączyć i dwukrotnie zemleć. Dodać żółtka oraz cukier i utrzeć na jednolitą masę. Z białek ubić sztywną pianę i delikatnie wymieszać z makiem , dodając równocześnie bułkę tartą i zapach. Masło utrzeć z cukrem i ucierając , dodawać po trochu ser oraz po 1 żółtku, a następnie aromat i bakalie. Z białek ubić sztywną pianę i delikatnie połączyć z masą serową. Masę makową włożyć na podpieczony spód, wyrównać powierzchnię i przykryć masą serową. Piec około 1 godziny w piekarniku nagrzanym do 180 -200 stopni. Wszystkie składniki polewy połączyć w garnuszku i zagotować, mieszając. Upieczony i ostudzony sernik polać polewą

CIASTO TRUFLOWE Z CZEKOLADĄ :
Składniki : Biszkopt : 8 żółtek, 4 białka, 12,5 dag migdałów, 17,5 dag cukru pudru, 3,5 dag maki pszennej, 3,5 dag kakao, 2 dag stopionego masła; Masa truflowa : 25 dag ciemnej czekolady, 300 ml śmietanki kremowej UHT, 3 żółtka, 12,5 dag cukru, 3 dag kakao , 1 cukier waniliowy; Do przybrania : kakao, czereśnie lub wiśnie kandyzowane albo owoce z nalewki, złote listki z masy marcepanowej
Przepis : Biszkopt: Piekarniki nagrzać do temperatury 210 stopni. Z białek ubić sztywną pianę, dodając pod koniec 5 dag cukru. Migdały zmiksować na puder, wymieszać z pozostałym cukrem i utrzeć z żółtkami na pulchną masę, po czym połączyć z pianą. Dodać mąkę oraz kakao i delikatnie wymieszać. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem i posmarować masłem. Rozsmarować równomiernie ciasto i wstawić do piekarnika na 8-10 minut. Upieczony biszkopt wyjąć z piekarnika i ostudzić. Mus : Schłodzoną śmietankę ubić na sztywno z cukrem waniliowym. Czekoladę połamać i rozpuścić w garnuszku wstawionym do gorącej kąpieli wodnej. Zagotować pół szklanki wody z cukrem i gotować syrop 8-10 minut. Żółtka zalać gorącym syropem i ubijać energicznie trzepaczką, aż masa podwoi objętość. Dodać stopioną czekoladę, wymieszać i odstawić do ostudzenia. W czasie studzenia kilkakrotnie zamieszać. Ostudzony krem połączyć delikatnie z bitą śmietaną. Formę keksową wyłożyć folią spożywczą. Biszkopt pokroić na plastry odpowiadające wymiarom formy. Włożyć 1 na dno formy, posmarować musem czekoladowym i przykryć biszkoptem, Operacje powtarzać do wyczerpania składników. Ostatnią warstwę powinien stanowić biszkopt. Przycisnąć biszkopt, formę przykryć folia i wstawić na co najmniej 4 godziny do lodówki. Przed podaniem ciasto wyjąć z formy, przełożyć na talerz , posypać kakao i przybrać owocami oraz listkami z marcepanu

CIASTO Z DYNIĄ :
Składniki : Ciasto : 1 1/3 szklanki mąki pszennej , pół szklanki masła, 1 jajko, 2 łyżki cukru, 1/4 łyżeczki soli; Nadzienie : pół średniej pomarańczowe dyni, 2 jajka, 3/4 szklanki brązowego cukru, 2 łyżki mleka, 1 łyżeczka cynamonu ,po pół łyżeczki imbiru i soli, 1/4 łyżeczki zmielonych goździków; Sos : 1 opakowanie mlecznych karmelków lub toffi, 1 puszka skondensowanego mleka, 1 szklanka posiekanych orzechów włoskich bez skórki
Przepis : Ciasto: Mąkę przesiać i posiekać nożem z masłem, cukrem oraz solą. Dodać jajko oraz 1,5 łyżki wody i szybko zagnieść ciasto. Owinąć w folię i odłożyć do lodówki na godzinę. Następnie wylepić ciastem żaroodporną formę i ponownie wstawić do lodówki na 30 minut. Przykryć ciasto folią, nasypać na nią ryżu, grochu albo fasoli i wstawić ba 15 minut do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Po wyjęciu z piekarnika wsypać ryż, zdjąć folię i ostudzić ciasto. Nadzienie : Dynię oczyścić z pestek, umyć i upiec lub obrać, pokroić i ugotować. Następnie przetrzeć przez sito i wymieszać z pozostałymi składnikami. Nadzienie położyć na cieście i zapiec 15 minut w podobnie nagrzanym piekarniku. Sos : Mleko zagotować i roztopić w nim cukierki. Dodać orzechy i wymieszać. 1 szklanką sosu zalać ciasto i piec jeszcze 40-50 minut. Po wyjęciu z piekarnika polać częścią pozostałego sosu. Resztę sosu podać do polewania ciasta podczas jedzenia

CIASTO ZE ŚLIWKAMI :
Składniki :
27 dag mąki pszennej, 6 jajek, 15 dag cukru, 2 szklanki mleka, 40 dag różnych śliwek (węgierki, renklody, mirabelki itp), 2 dag masła, 1 łyżka cukru, 2 łyżki brązowego cukru.
Przepis : Formę do pieczenia wysmarować masłem i posypać cukrem. Śliwki umyć, przekroić na pół, usuwając pestki i ułożyć w formie. Jajka ubić z cukrem oraz mąką i nie przerywając ubijania dodawać stopniowo mleko, po czym zalać śliwki. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 50 minut. Po wyjęciu z piekarnika nieco ostudzić, posypać brązowym cukrem i podać letnie, najlepiej z kieliszkami śliwowicy

CIASTO Z DYNIĄ (PITA) :
Składniki : Ciasto : 1 kg mąki pszennej, 1 łyżka oleju, 2 łyżki tłuszczu; Nadzienie : 1 średnia dynia (2,5 - 3 kg), około 1 kg sera twarogowego trzykrotnie mielonego, 1-2 jajka , sól; Polewa: 2 jajka, 1 szklanka słodkiej śmietany 18 procentowej, kilka łyżek cukru
Przepis : Nadzienie : Dynię umyć i pokroić wzdłuż na cząstki tak jak pomarańczę. Obrać i usunąć miąższ z pestkami (pestki można ususzyć), po czym zetrzeć na tarce do jarzyn. Posolić, wymieszać i odstawić na 30 minut, aby puściła sok. Następnie odcisnąć sok, a dynię wymieszać z twarogiem oraz jajkami. (Sera powinno być tyle co dyni). Ciasto : Mąkę przesiać i zagnieść z olejem oraz wodą dość luźne, elastyczne ciasto ,aby dało się wałkować. Podzielić na 4 części i każdą rozwałkować na prostokąt. Na cieście rozsmarować równomiernie nadzienie i zwinąć roladę wzdłuż dłuższego boku. Blachę wysmarować tłuszczem, ułożyć ciasto i przycisnąć, aby przylegało ściśle do blachy. Polewa : Jajka ubić widelcem i wymieszać ze śmietaną. Polać ciasto, posypać cukrem i piec około godziny w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Podawać na gorąco lub na zimno

DROŻDŻOWA STRUCLA Z MAKIEM :
Składniki : Ciasto drożdżowe : 70 dag mąki pszennej, 24 dag masła, 14 dag cukru, 5 dag drożdży, 1,5 szklanki mleka, 5 żółtek , szczypta soli; Masa makowa : 50 dag maku, 20 dag cukru, 4 dag masła, 4-54 łyżek miodu, 4 białka, 1 żółtko, 1 dag drożdży , 1 olejek migdałowy, bakalie
Przepis : Ciasto : Sporządzić zaczyn z drożdży , połowy szklanki letniego mleka oaz 1 łyżeczki cukru i pozostawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem. Masło roztopić i wystudzić. Mąkę przesiać , dodać wyrośnięte drożdże, utarte żółtka, masło ,resztę letniego mleka oraz szczyptę soli i wyrobić ciasto aż będzie odstawało od ręki. Odstawić pod przykryciem do wyrośnięcia. Masa makowa : Mak sparzyć , osączyć ,zemleć 2 razy w maszynce dodać cukier, wymieszać i ponownie zemleć również 2 razy. W garnku rozgrzać masło, dodać mak i podsmażyć 5 minut. Dodać miód, bakalie oraz olejek migdałowy, wymieszać i ostudzić. Z 2 białek ubić sztywną pianę. Rozrobić drożdże w niewielkiej ilości letniej wody, dodać do mleka wraz z ubitą pianą i wymieszać. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na prostokąt, posmarować rozmąconymi białkami, nałożyć mak i zwinąć strucle. Wierzch posmarować rozmąconym żółtkiem. Makowiec włożyć do prostokątnej formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 60 minut nagrzanym do 180 stopni.

GAŁĄŹ WIGILIJNA :
Składniki :
Ciasto : 10 łyżek maki pszennej , 8 jajek, 1 czubata szklanka cukru pudru, 2 cukry waniliowe , szczypta soli, 2-3 łyżki masła; Przybranie : wiórki czekoladowe , starte orzechy lub migdały; Krem : 20 dag masła, 10 łyżek cukru pudru, 1 żółtko, 5 łyżek mleka, 3 łyżki kakao, 1 cukier waniliowy.
Przepis : Ciasto : Mąkę przesiać . Żółtka oddzielić od białek i utrzeć z cukrem pudrem, cukrem waniliowym oraz solą na pulchną masę. Z białek ubić sztywną pianę, dodać do masy wraz z mąką i delikatnie wmieszać. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, posmarować masłem i wlać ciasto. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec około 30 minut. Wyjąć i ostudzić. Krem : Masło utrzeć z cukrem pudrem, żółtkiem oraz cukrem waniliowym na pulchną masę. Kakao wymieszać z mlekiem, dodać do kremu i dokładnie wymieszać. Ciasto przekroić poziomo nitką na dwa płaty. Każdy płat posmarować 1/3 kremu, ułożyć jeden na drugim i zwinąć tak , jak roladę. Pozostałym kremem posmarować roladę, posypać wiórkami czekoladowymi (orzechami lub migdałami) i widelcem narysować faliste linie "kory". Gałąź wstawić do lodówki i dobrze schłodzić. Przed podaniem można przybrać gałązkami świerka lub jodły i oprószyć je cukrem pudrem

KRÓLEWIEC :
Składniki : Ciasto 1 : 35 dag mąki pszennej, pól kostki margaryny, 1 jajko, 3 łyżki cukru pudru, 2 łyżki płynnego miodu (może być sztuczny), 1 łyżeczka sody oczyszczonej, 2 - 3 łyżki tłuszczu; Ciasto 2 : po pół szklanki mąki pszennej i ziemniaczanej, 4 jajka, 3/4 szklanki cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 2 łyżki tłuszczu; Masa : 1 margaryna, 2 szklanki mleka, 3/4 szklanki cukru, 1 czubata łyżka mąki pszennej, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 2 łyżki rodzynek, 1 cukier waniliowy; Lukier : 20 dag cukru pudru, 2 białka , sok z połowy cytryny
Przepis : Ciasto 1 : Ze wszystkich składników zagnieść kruche ciasto, podzielić na pół i rozwałkować. 2 jednakowe , prostokątne blaszki wysmarować tłuszczem i wylepić dno ciastem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 150 stopni i piec około 15 minut. Ciasto 2 : Oba rodzaje mąki przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Jajka ubić z cukrem do białości, dodać mąkę i delikatnie wymieszać. Blaszkę , taką samą ,jak przy kruchym cieście, wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem i wysmarować tłuszczem. Wlać ciasto , wstawić do piekarnika nagrzanego do 150 stopni i piec około 25 minut. Masa : Rodzynki umyć i osączyć. W połowie szklanki mleka rozmieszać oba rodzaje mąki. Pozostałe mleko zagotować , dodać cukier, cukier puder oraz mleko z mąką i mieszając, ugotować budyń. Gorący budyń zmiksować z margaryną, dodać rodzynki i wymieszać. Lukier : Z białek z cukrem ubić sztywną pianę i połączyć z sokiem cytryny. Na kruchym spodzie rozsmarować połowę kremu, przykryć plackiem biszkoptowym, rozsmarować pozostały krem, nakryć drugim kruchym plackiem i posmarować lukrem. Można posypać wiórkami czekoladowymi. Najlepiej smakuje na drugi lub trzeci dzień po przygotowaniu

KUGELHOPF :
Składniki : 30 dag mąki pszennej, 5 dag masła, 2 jajka, 1/4 szklanki mleka, 2,5 dag drożdży, 10 dag rodzynek, 4 łyżki rumu, 4 dag cukru, 1 cukier waniliowy, sól, cukier puder, 10 dag migdałów, 2 łyżki masła
Przepis : Rodzynki umyć, osączyć namoczyć w rumie. Ciepłe mleko wymieszać z drożdżami. Jajka ubić z cukrem, wymieszać z mąką, szczyptą soli, drożdżami, jajkami i miękki masłem. Wyrabiać ciasto rękami, aż będzie gładkie i lśniące. Na koniec dodać rodzynki i odstawić na 2 godziny w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Formę do pieczenia grubo wysmarować masłem, zagłębienia dna formy wyłożyć migdałami i wypełnić formę ciastem do połowy wysokości. Przykryć mokrą ściereczką i odstawić na 5 godzin do wyrośnięcia. Ostrożnie przenieść do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. W połowie pieczenia podwyższyć temperaturę do 200 stopni. Upieczone ciasto wyjąć z formy do wystygnięcia. Posypać cukrem pudrem albo grubo posmarować czekoladą rozpuszczoną w kąpieli wodnej z 5 łyżkami śmietanki

MAKOWIEC :
Składniki : Ciasto : 40 dag mąki pszennej, 15 dag masła lub margaryny, 5 dag drożdży, 3 łyżki kwaskowej śmietany 18 %, 2 czubate łyżki cukru pudru, 2 jajka, 1 żółtko, skórka otarta z 1 cytryny, szczypta soli, 2 łyżki tłuszczu; Nadzienie makowe : 40 dag maku, 1 l mleka, 10-15 dag masła, 3/4 szklanki miodu, 3 jajka, pół szklanki cukru, 15 dag rodzynek, 10 dag posiekanych orzechów włoskich, skórka otarta z 1 cytryny lub pomarańczy, pól laski wanilii
Przepis : Nadzienie: Mak umyć i osączyć. Mleko zagotować, dodać mak i gotować 30 min na małym ogniu, po czym osączyć, ostudzić ,zemleć 4 razy. Rodzynki namoczyć, umyć i osączyć. Wanilię zetrzeć lub drobno posiekać. W rondelku rozpuścić masło, dodać miód, orzechy, rodzynki, wanilię, skórkę z cytrusów oraz mak i wymieszać a następnie smażyć, mieszając, 15 min. Masę odstawić do przestudzenia. Żółtka oddzielić od białek, utrzeć z cukrem , dodać do maku i wymieszać. Z białek ubić pianę i delikatnie połączyć z masą makową. Ciasto : Mąkę przesiać do miski. Drożdże wymieszać ze śmietaną i dodać do mąki. Dodać pozostałe składniki i siekać drewnianą łopatką, po czym zagnieść i wyrobić lśniące ciasto. Następnie podzielić na pół i rozwałkować 2 prostokątne placki na długość podłużnych foremek. Na ciasto wyłożyć nadzienie makowe i ostrożnie zwinąć, zlepiając brzegi. Foremki wyłożyć folią aluminiową lub papierem do pieczenia i lekko wysmarować tłuszczem. Włożyć makowce, nakłuć powierzchnię i odstawić na godzinę do wyrośnięcia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 45 minut.

NADZIEWANY WIENIEC ORZECHOWY :
Składniki : Ciasto : 42,5 dag mąki pszennej, 25 dag twarogu, 10 dag cukru, pół szklanki oleju, 6 łyżek , 1 jajko, 1 proszek do pieczenia, 1 łyżka cukru waniliowego, szczypta soli , 2 łyżki masła; Nadzienie : 25 dag posiekanych orzechów laskowych, 10 dag kandyzowanej skórki pomarańczowej, 10 dag masy marcepanowej, 5 dag cukru, 5 łyżek śmietany 18 % , 1 żółtko, skórka otarta z połowy cytryny
Przepis : Ciasto : Twaróg (jeśli jest zbyt wilgotny odcisnąć) utrzeć z mlekiem, jajkiem, olejem, cukrem, cukrem waniliowym i solą. Mąkę zmieszać z proszkiem do pieczenia i , mieszając, dodawać po łyżce co masy serowej a następnie zagnieść ciasto. Nadzienie : Skórkę pomarańczową drobno pokroić, dodać orzechy, otartą skórkę cytrynową, cukier, 4 łyżki śmietany i wymieszać. Marcepan pokroić na cienkie plastry. Rozwałkować ciasto na prostokąt 80 x 20 cm. Na środku ułożyć marcepan (na całej długości ciasta) i posmarować masą orzechową. Złożyć boki ciasta jeden na drugi i lekko przycisnąć. Tak przygotowane ciasto ułożyć na wysmarowanej blasze, złożeniem do spodu, uformować wieniec i mocno ścisnąć jego końce. Żółtko rozmącić z resztą śmietany, posmarować wieniec i na powierzchni naciąć nożem zygzak. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni na środkowym poziom i piec około 50 minut na złoty kolor

PIERNIK :
Składniki : 2 szklanki mąki pszennej, pół kostki margaryny, 1 szklanka cukru, pół szklanki przecieru jabłkowego, 2 łyżeczki sody oczyszczonej, 1 przyprawa do piernika
Przepis : Margarynę, cukier i przecier jabłkowy oraz przyprawę do piernika podgrzewać w rondelku, mieszając , do rozpuszczenia, po czym ostudzić, Dodać mąkę oraz sodę i dokładnie wymieszać. Foremkę wysmarować tłuszczem i oprószyć mąką. Wlać ciasto i piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni około 40 minut ,aż ciasto stanie się brązowe

PIERNIK LAWENDOWY :
Składniki : 30 dag mąki pszennej, 25 dag mąki z pełnego przemiału, 40 dag miodu lawendowego, 20 dag cukru, 15 dag masła, 2 pomarańcze (40 dag), 2 łyżeczki anyżu, 1 łyżka kwiatów lawendy, 2 proszki do pieczenia, 2 dag mąki pszennej, 2 dag masła, 2 dag mąki pszennej, 2 dag masła, kilka gałązek lawendy
Przepis : Pomarańcze wyszorować, sparzyć, osuszyć i zetrzeć skórkę, po czym wycisnąć sok do rondelka. Dodać 1 niepełną szklankę wody (200 ml), miód , cukier oraz masło i zagotować , mieszając. Zdjąć z ognia i pozostawić pod przykryciem. W misce wymieszać oba rodzaje mąki z proszkiem do pieczenia, skórką pomarańczową, anyżkiem oraz lawendą i dodawać stopniowo zawartość rondelka, cały czas mieszając, do uzyskania ciasta jednolitej konsystencji. 2 formy keksowe wysmarować masłem i posypać mąką .Wlać ciasto, ułożyć na wierzchu gałązki lawendy, wstawić do piekarnika nagrzanego do 150 stopni i piec godzinę i 30 minut. Po wyjęciu z

piekarnika ostudzić w formach, a następnie wyjąć, owinąć w lniane serwetki i odłożyć na co najmniej 3 dni do lodówki.. Piernik jest najlepszy po 15 dniach chłodzenia

PIERNIK GÓRSKI :
Składniki :45 mąki pszennej, 35 dag miodu leśnego (z drzew iglastych), 12,5 dag masła, 100 ml mleka, 1 jajko, 7,5 dag płatków migdałowych, skórka z 1 pomarańczy (starta lub posiekana), po pół łyżki sproszkowanego cynamonu i anyżu, 2 goździki, szczypta imbiru, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, szczypta soli, 1-2 łyżki masła
Przepis : Masło stopić na wolnym ogniu. Mąkę przesiać do miski , dodać sól, sodę , jajko oraz mleko i dokładnie wymieszać. Nie przerywając mieszania, dodawać stopniowo miód oraz masło, a następnie przyprawy korzenne, skórkę pomarańczową i migdały po czym mieszać ciasto nadal do uzyskania idealnie gładkiej konsystencji. Formę keksową wyłożyć papierem pergaminowym, wysmarować masłem i napełnić ciastem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 50 minut. Po wyjęciu z piekarnika pozostawić aż trochę ostygnie. Letni piernik z formy i odstawić do całkowitego ostudzenia

PLACEK FARANCUSKI NA ŚWIĘTO TRZECH KRÓLI :
Składniki : 40 dag ciasta francuskiego, 20 dag zmielonych migdałów, 15 dag cukru , 1 cukier waniliowy, 2 jajka, 2 łyżki rumu, 3 łyżki cukru pudru, 1 ziarno fasoli jaś, 7 dag masła, 1 łyżka masła
Przepis : Cukier, 2 jajka, migdały, miękkie masło i rum zmiksować. Ciasto rozwałkować na grubość 2 mm. Odwróconą formą do ciasta wyciąć 2 koła. Formę wysmarować masłem i wyłożyć ją jednym plackiem. Brzegi ciasta posmarować białkiem. Wyłożyć masę na placek, wyrównać nożem jej powierzchnię. Włożyć fasolę i przykryć drugi plackiem. Brzegi docisnąć palcami. Nakłuć widelcem powierzchnię ciasta Wierzch posmarować żółtkiem wymieszanym z 1 łyżeczką wody. Wstawić do gorącego piekarnika na 35-40 minut. Na 5 minut przed zakończeniem pieczenia posypać cukrem pudrem. Podawać na ciepło

PLACEK Z JABŁKAMI I ORZECHAMI :
Składniki : 2 szklanki mąki pszennej, 1,5 szklanki cukru, 4 jajka, 4 winne jabłka, 1 szklanka posiekanych orzechów włoskich1/4 szklanki oleju, 2 łyżki kakao, po 1 łyżeczce sody i proszku do pieczenia, 2 łyżki tłuszczu , 2 łyżki bułki tartej.
Przepis : Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w grube plastry. Następnie zasypać cukrem i odstawić na 2 godziny, aby puściły sok, a cukier rozpuścił się. Wówczas syrop odcedzić. Mąkę wymieszać z kakao, sodą , proszkiem do pieczenia, orzechami, syropem jabłkowym, jajkami oraz olejem. Dodać jabłka i wymieszać. Formę wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą. Włożyć ciasto i piec około 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni

PRZEKŁADANIEC :
Składniki : Ciasto : po 1 szklance mąki pszennej, maku i cukru, 10 białek, pół kostki margaryny, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 2 łyżki tłuszczu; Masa : 1 kostka masła, 1 szklanka cukru pudru, 2 szklanki mleka, 1 żółtko, 8 łyżek wiórków kokosowych, 3 łyżki mąki krupczatki; Polewa : 8 łyżek cukru pudru, 4 łyżki mleka, po 1 łyżce masła, mąki ziemniaczanej i kakao
Przepis : Ciasto: Mak wypłukać i osączyć. Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Margarynę stopić . Z białek ubić sztywną pianę i ubijając, dodać cukier. Mieszając, dodawać po trochu ostudzoną margarynę, mąkę i mak. Formę wysmarować tłuszczem, włożyć ciasto i piec 30 - 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Masa : 1 szklankę mleka wymieszać z mąką i wiórkami kokosowymi. Pozostałe mleko zagotować , dodać mleko z wiórkami i, mieszając, ogrzewać , aż masa zgęstnieje i zagotuje się .Wystudzić. Masło utrzeć z cukrem oraz żółtkiem , nie przerywając ucierania, dodawać stopniowo zimny budyń. Ostudzone ciasto przekroić poziomo na pół i przełożyć kremem. Polewa : Wszystkie składniki wymieszać w garnuszku i mieszając zagotować. Lekko ostudzić i posmarować wierzch ciasta

ROLADA NA BOŻE NARODZENIE :
Składniki : Ciasto : 5 dag mąki pszennej, 5 łyżek maki kukurydzianej, 5 jajek, 5 dag cukru, 1 łyżka masła; Krem : 2 czekolady, 25 dag masła , 4 jajka, 5 dag cukru pudru, 2 cukry waniliowe, pół łyżeczki rumu
Przepis : Krem : Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. Dodać masło pokrojone w kostkę, żółtka, cukier i rum. Dobrze wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę i wmieszać w masę. Odstawić w chłodne miejsce na godzinę. Ciasto : Żółtka utrzeć z cukrem. Wymieszać z mąką i z ubitą pianą z białek. Papier pergaminowy przyciąć do wielkości formy. Ciasto wylać na grubość 1/2 cm, wyrównać powierzchnię i wstawić na 12 minut do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Upieczone ciasta posypać cukrem pudrem i przykryć wilgotną ściereczką. Ostrożnie odwrócić formę z ciastem, i zdjąć pergamin. Ciasto posmarować grubi kremem pozostawiając brzeg szerokości 1,5 cm. Zwinąć ciasto w rulon, zawinąć w ściereczkę i odstawić na 2 godziny w chłodne miejsce. Po zdjęciu ściereczki roladę posmarować grubo resztą kremu i porysować widelcem. Odciąć brzegi. Położyć je na cieście tak aby nadać mu formę łuczywa. Przed podaniem pokroić w grube plastry.

ROLADA ORZECHOWA 1 :
Składniki : Ciasto : 10 dag mąki pszennej, 8 dag cukru kryształu, 4 jajka, 2 łyżki tłuszczu; Krem orzechowy : 10 dag zmielonych orzechów, 40 dag masła, 20 dag cukru, 3 jajka, 1 łyżka spirytusu, 1 łyżka karmelu, esencja rumowa
Przepis : Ciasto : Jajka ubić z cukrem na parze na pulchną masę, zdjąć z ognia i ubijać dalej, aż do wystygnięcia. Mąkę dodać do masy i delikatnie wymieszać. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem i wysmarować masłem, a następnie rozłożyć równą warstwą ciasto. Piec 10-15 minut w piekarniku nagrzanym do 220 stopni. Po upieczeniu ostudzić. Krem : W garnku wymieszać jajka z cukrem, postawić na małym ogniu, ogrzać do temperatury 40 stopni, zdjąć z ognia i ubijać do wystudzenia. Masło utrzeć na pulchną masę i , nie przerywając ucierania, stopniowo dodawać ubite z cukrem jajka, a następnie karmel, spirytus, esencję rumową oraz orzechy. Ciasto posmarować kremem i zwinąć roladę

ROLADA ORZECHOWA 2 :
Składniki : 4 jajka, 7 dag mielonych orzechów włoskich, 7 dag cukru, 25 dag bitej śmietany, 1 łyżka tłuszczu
Przepis : Żółtka oddzielić od białek i utrzeć z cukrem na pulchną masę. Dodać orzechy i wymieszać. Z białek ubić sztywną pianę i połączyć z masą orzechową. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, wysmarować tłuszczem i rozprowadzić ciasto. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 10 minut. Po wystudzeniu posmarować ciasto bitą śmietaną i zwinąć roladę. Wierzch przybrać bitą śmietaną i połówkami orzechów

STRUCLA BAKALIOWA :
Składniki : 50 dag mąki pszennej, 4 dag drożdży 8 dag cukru, 17 dag miękkiego masła, 8 dag stopionego smalcu, 1 jajko, pół szklanki mleka, kilka kropli aromatu migdałowego, po szczypcie zmielonych ziaren kolender i gałki muszkatołowej, szczypta soli , 2 łyżki tłuszczu; 5 dag masła, cukier puder; Nadzienie : 15 dag masy marcepanowej, 15 dag rodzynków, 10 dag posiekanych orzechów włoskich. 10 dag migdałów, po 10 dag posiekanej skórki cytrynowej i pomarańczowej smażonej w cukrze, 1 żółtko , 6 łyżek rumu
Przepis : Rodzynki opłukać , połączyć ze skórką z cytrusów, zalać rumem i odstawić na 30 min. Ciasto: Mąkę przesiać do miski .Drożdże rozprowadzić w ciepłym mleku i wlać do mąki. Dodać jajko, cukier, oba rodzaje tłuszczu, sól oraz wszystkie przyprawy i zagnieść jednolite ciasto, po czym odstawić pod przykryciem na 20-25 minut. Nadzienie : Masę marcepanową pokroić na kawałki i zagnieść z żółtkiem oraz wszystkimi bakaliami. Blachę natłuścić. Stolnicę oprószyć mąką, ponownie wyrobić ciasto i rozwałkować na prostokątny placek. Rozłożyć nadzienie , złożyć placek wzdłuż na pół, po czym zwinąć w rulon, ułożyć na blasze i odstawić na 20 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Następnie wstawić na 5 minut do piekarnika nagrzanego do 250 stopni, po czym zmniejszyć temperaturę do 175 stopni i piec około 60 minut. Masło stopić i posmarować struclę bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika po czym posypać cukrem pudrem i odstawić do ostudzenia.

STRUCLA DROŻDŻOWA Z SERKIEM I WIŚNIAMI :
Składniki : Ciasto : 22 dag mąki pszennej, 2 dag drożdży, 3 dag cukru,, 2,5 dag masła, 3 żółtka , 100 ml mleka, szczypta soli, mąka pszenna, tłuszcz, 1 białko; Nadzienie : 1 serek śmietankowy, np. Almette (15 dag), 1 słoik wiśni w syropie; Lukier : cukier puder, sok z cytryny
Przepis : Ciasto: Mąkę przesiać i lekko podgrzać w misce. Z drożdży z dodatkiem mąki i części ciepłego mleka przygotować rozczyn konsystencji gęstej śmietany. Przykryć i pozostawić w cieple do wyrośnięcia. Żółtka ubić lub utrzeć z cukrem oraz solą do białości. Tłuszcz rozpuścić. Gdy rozczyn podwoi objętość, połączyć z mąką, masą żółtkową oraz pozostałym mlekiem i wyrobić drewnianą łyżką lub mikserem. Dodać tłuszcz i dokładnie wyrobić ciasto, po czym odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Wiśnie osączyć. Wąska, podłużną formę wysmarować tłuszczem. Stolnicę posypać mąką i rozwałkować ciasto na prostokątny placek. Posmarować serkiem, rozłożyć wiśnie i zrolować , po czym włożyć do formy i pozostawić do wyrośnięcia. Następnie posmarować białkiem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 30-40 minut. Po wyjęciu ostudzić. Lukier : Cukier ucierać, dodając po kropli sok z cytryny, do uzyskania właściwej konsystencji i posmarować lub polać nim struclę.

STRUCLA JABŁKOWA :
Składniki : Ciasto : 1 kg mąki pszennej, 5-10 dag drożdży, 6-8 jajek, 1 szklanka mleka, 5 dag mleka w proszku, 20 dag masła lub margaryny, 15 dag oleju 10-15 dag cukru, 10 dag posiekanych orzechów włoskich, 5 łyżek posiekanej skórki pomarańczowej smażonej w cukrze, szczypta soli, mąka pszenna, tłuszcz; Nadzienie : 2 kg jabłek najlepiej renet, 15-20 dag cukru, 5-10 dag migdałów, 5-10 dag migdałów, skórka otarta z 1 pomarańczy
Przepis : Nadzienie : Jabłka umyć, obrać, pokroić na ćwiartki, usuwając gniazda nasienne, a następnie na mniejsze kawałki i wymieszać w garnku z cukrem, po czym rozgotować i odstawić do ostudzenia. Migdały sparzyć , obrać i cienko poszatkować. Zimną masę jabłkową wymieszać ze skórką pomarańczową oraz migdałami. Ciasto: Mąkę przesiać. Masło stopić i wymieszać z olejem. Drożdże włożyć do miski, rozetrzeć z połową łyżki cukru oraz niewielką ilością mleka i dodać tyle mąki, aby otrzymać rozczyn konsystencji gęstej śmietany. Przykryć i pozostawić w cieple do wyrośnięcia. Gdy rozczyn podwoi objętość, dodać mąkę, jajka, cukier, oba rodzaje mleka, orzechy oraz skórkę pomarańczową i dobrze wyrobić ciasto. W trakcie wyrabiania dodawać płynny tłuszcz, a na końcu sól. Ciasto powinno być elastyczne, lśniące i odchodzić od rąk oraz od miski. Tak wyrobione ciasto nakryć ściereczką i odstawić na 30 min - 1 godzinę do wyrośnięcia. Stolnicę posypać mąką i rozwałkować ciasto na

prostokątne placki grubości pół centymetra. Posmarować masą jabłkową, brzegi krótszych boków złożyć do środka i zwinąć ciasto wzdłuż w ścisły rulon. Wąskie podłużne formy wyłożyć folią aluminiową lub papierem do pieczenia, wysmarować tłuszczem i włożyć strucle, po czym odstawić do wyrośnięcia. Następne wstawić do piekarnika nagrzanego do 150-180 stopni i piec około 45-55 minut , do zrumienienia. Po wyjęciu ostudzić w formie.

STRUCLA KRUCHO-DROŻDŻOWA Z BAKALIAMI :
Składniki : 3 szklanki mąki pszennej, 15 dag margaryny, pół szklanki cukru, 2 jajka, 5 dag drożdży, 5 łyżek jogurtu naturalnego, 20 dag powideł śliwkowych, po 2 łyżki rodzynek i posiekanych orzechów włoskich, po 1 łyżce pokrojonych fig i skórki pomarańczowej smażonej w cukrze, szczypta soli, 1 łyżka margaryny , 1,5 łyżki maki pszennej, pół jajka, 3 łyżki cukru pudru
Przepis : Drożdże pokruszyć i rozmieszać w jogurcie. Mąkę przesiać i wymieszać z cukrem oraz solą. Margarynę posiekać z mąką na drobną kaszkę i dodając po 1 jajku, zarobić ciasto. Dodać jogurt z drożdżami i szybko zagnieść ciasto, po czym odłożyć na 20 minut. Następnie ciasto rozwałkować na prostokątny placek grubości pół centymetra i posmarować powidłami, pozostawiając puste 2 cm brzegu. Posypać bakaliami i zwinąć rulon. Podłużną formę wysmarować margaryną i wysypać mąką. Włożyć struclę , posmarować wierzch jajkiem i wstawić na 10 minut do piekarnika nagrzanego do 160 stopni, po czym zwiększyć temperaturę do 180 stopni i piec jeszcze około 35 minut. Upieczone i przestudzone ciasto posypać cukrem pudrem

STRUCLA KRUCHO-DROŻDŻOWA Z MAKIEM :
Składniki : Ciasto : 40 dag mąki pszennej, 15 dag masła, 5 dag drożdży, 2 łyżki cukru pudru, 2 jajka, 3 łyżki kwaśnej śmietany, szczypta soli, mąka pszenna, tłuszcz; Nadzienie : 50 dag maku, 1 l mleka, 3/4 szklanki miodu, 1 szklanka cukru, 15 dag masła, 3 jajka, 15 dag rodzynek, 1 cukier waniliowy
Przepis : Nadzienie : Mak opłukać, osączyć i włożyć do garnka. Mleko zagotować, zalać mak i pozostawić na 15 minut. Następnie postawić na ogniu i mieszając, gotować około 30 minut na wolnym ogniu, po czym zemleć 2-3 razy. Rodzynki sparzyć i osączyć W rondlu stopić masło z miodem, dodać mak oraz rodzynkami i smażyć 15 minut mieszając. Po zdjęciu z ognia, przestudzić . Żółtka oddzielić od białek, utrzeć z cukrem i wymieszać z makiem. Z białek ubić sztywną pianę i delikatnie połączyć z masą makową. Ciasto : Drożdże rozetrzeć ze śmietaną. Mąkę przesiać, dodać sól, cukier oraz tłuszcz i posiekać nożem na piasek. Wówczas dodać drożdże ze śmietaną, jajka, skórkę z cytryny i ponownie posiekać, aby składniki dobrze się połączyły po czym zagnieść gładkie, lśniące ciasto. Stolnicę posypać mąką, rozwałkować ciasto, posmarować równomiernie masą makową (bez 1-2 cm brzegu) i zwinąć w rulon. Podłużną formę natłuścić, włożyć struclę i pozostawić na godzinę do wyrośnięcia. Następnie nakłuć strucle w kilku miejscach cienkim patyczkiem (aby nie popękała), wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 - 200 stopni i piec 45-50 minut. Zamiast samych rodzynek do masy makowej można dodać zestaw bakaliowy , 10 dag posiekanych migdałów, po 5 dag rodzynek oraz posiekanych orzechów włoskich i laskowych. Jeśli masa makowa jest za rzadka można dodać 2 łyżki mąki pszennej lub bułki tartej.

STRUCLA MARCEPANOWA :
Składniki : Ciasto : 50 dag mąki pszennej, 4 dag drożdży, 18 dag masła lub margaryny, 12,5 dag zmielonych migdałów i kandyzowanej skórki cytrynowej, 7 dag cukru, pół szklanki mleka, 10 dag masła, cukier puder; Nadzienie : 30 dag masy marcepanowej, 10 dag cukru pudru, 1 jajko, 8 dag posiekanych orzeszków pistacjowych, 30 ml rumu, 2 laski wanilii
Przepis : Nadzienie: Wanilię rozciąć wzdłuż na pół i zeskrobać ziarenka na masę marcepanową. Dodać pozostałe składniki i razem zagnieść , po czym odstawić na 1 godzinę. Ciasto : Mąkę przesiać. W misce wymieszać drożdże z 1 łyżeczką cukru, mlekiem oraz odrobinę mąki i odstawić pod przykryciem na 20 minut w ciepłe miejsce. Masło stopić. Do rozczynu dodać mąkę, tłuszcz, cukier , migdały oraz skórkę z cytryny i wyrobić ciasto , po czym pozostawić do wyrośnięcia na 20 minut. Ciasto rozwałkować na prostokątny placek i pozostawić jeszcze na 20 minut. Nadzienie marcepanowe ponownie zagnieść, wyłożyć na ciasto o zrolować struclę. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, przenieść struclę, wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piec 60 minut. Masło stopić , kilkakrotnie posmarować upieczoną struclę , a następnie posypać cukrem pudrem

STRUCLLA MIODOWO-MIGDAŁOWA :
Składniki : 50 dag mąki pszennej, 20 dag miodu, 15 dag margaryny, 2 jajka, 3 żółtka, 5 dag drożdży, pół szklanki śmietany 22 %, skórka otarta z 1 cytryny, 1 cukier waniliowy, szczypta soi, 2 łyżki margaryny, pół jajka, 2 łyżki cukru pudru; Nadzienie : 25 dag migdałów, 25 dag miodu, 2 jajka, 4 żółtka, 3 łyżki posiekanej skórki pomarańczowej lub cytrynowej smażonej w cukrze; Lukier : 5 dag cukru pudru, 1 białko , kilka kropli soku z cytryny
Przepis : Ciasto : Drożdże pokruszyć i rozetrzeć z 1 łyżką miodu. Mąkę przesiać na stolnicę i posiekać z margaryną. Dodać drożdże oraz pozostałe składniki i zagnieść ciasto, po czym pozostawić pod przykryciem. Nadzienie : Migdały sparzyć , obrać , drobniutko posiekać i wymieszać z pozostałymi składnikami nadzienia. Ciasto podzielić na pół, rozwałkować 2 prostokątne placki, posmarować każdy nadzieniem i zwinąć w rulon. Blachę wysmarować margaryną , ułożyć struclę i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Następnie wstawić do

piekarnika nagrzanego do 180 - 200 stopni i piec około 50 minut. Po wyjęciu ostudzić. Lukier : Białko utrzeć z cukrem oraz sokiem z cytryny i posmarować gotowe strucle.

STRUCLA SEROWA :
Składniki : Ciasto : 2 szklanki mąki pszennej (40 dag), pół szklanki mleka, 3 dag drożdży, 2 jajka, 3 łyżki masła lub margaryny, 1 łyżeczka cukru, szczypta soli, mąka pszenna, tłuszcz, 1 białko, 50 dag sera twarogowego, 1-2 żółtka, 5-6 dag cukru, 1 cukier waniliowy
Przepis : Ciasto : Mąkę przesiać. Drożdże rozetrzeć z cukrem i rozpuścić w ciepłym mleku. Dodać 2 łyżki mąki, wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Jajka rozetrzeć lub posolić. Tłuszcz stopić. Do mąki dodać wyrośnięty rozczyn oraz jajka i wyrobić ciasto, dodając pod koniec letni tłuszcz , po czym odstawić do wyrośnięcia. Nadzienie : Twaróg utrzeć z żółtkami, cukrem oraz cukrem waniliowym na jednolitą masę. Stolnicę posypać mąką i rozwałkować ciasto na prostokątny placek. Na środku ułożyć nadzienie i zwinąć ciasto m tak jak roladę, Blachę natłuścić , ułożyć struclę i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Następnie wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 50-60 minut

STRUCLE Z RÓŻNYM NADZIENIEM :
Składniki : Ciasto : 75 dag mąki pszennej, 30 dag masła , 8 dag drożdży 4 jajka, 2 żółtka 4 łyżki cukru pudru, 3 łyżki śmietany 18 % , 2-3 łyżki cukru waniliowego, szczypta soli, mąka pszenna, tłuszcz; Nadzienie makowe: 25 dag maku, 20 dag cukru pudru, 10 dag masła , 1.4 szklanki śmietanki 12 %, 2 łyżki miodu, rodzynki ,1 cukier waniliowy, 1 olejek migdałowy; Nadzienie orzechowe : 25 dag zmielonych orzechów włoskich, 25 dag cukru pudru, 20 dag przesianej bułki tartej, 2 białka , szczypta soli; Nadzienie z powideł lub konfitury : 40 dag powideł śliwkowych lub konfitury z róży, 1-2 łyżki posiekanej skórki pomarańczowej smażonej w cukrze
Przepis : Nadzienie makowe : Mak sparzyć osączyć, ostudzić i dwukrotnie zemleć. Dodać pozostałe składniki , wymieszać, i przesmażyć w rondlu , mieszając ,aby masa nie przywarła , a następnie ostudzić. Nadzienie orzechowe: Z białek z solą ubić sztywną pianę i delikatnie połączyć z pozostałymi składnikami. Nadzienie marmoladowe : Powidła lub konfitury dokładnie rozetrzeć w misce (jeśli są rzadkie, zagęścić bułka tartą) i połączyć ze skórką pomarańczową. Ciasto : Mąkę przesiać na stolnicę, dodać cukier puder oraz masło i posiekać. Drożdże rozetrzeć w śmietanie, dodać na stolnicę razem z pozostałymi składnikami i starannie wyrobić ciastom, po czym podzielić na 3 kawałki i rozwałkować placki grubości 1 cm. 3 formy natłuścić. Każdy placek posmarować innym nadzieniem, zwinąć w rulon, włożyć do formy i odstawić w cieple miejsce na 1 godziną do wyrośnięcia. Następnie wstawić do piekarnika nagrzanego do 180-200 stopni i piec 40-45 minut, Gotowe strucle można posypać cukrem pudrem lub polukrować.

STRUCLA SEROWO-MARCEPANOWA :
Składniki : 37,5 dag mąki pszennej, 20 dag twarożku homogenizowanego, 15 dag miękkiego masła lub margaryny, 12,5 dag cukru, 1 jajko, 1 żółtko, 37,5 rodzynek, 20 dag zmielonych migdałów, 10 dag posiekanej kandyzowanej skórki cytrynowej, 2 kieliszki rumu, 4 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 cukier waniliowy, 1 esencja waniliowa, skórka otarta z 1 pomarańczy, po szczypcie zmielonego kardamonu i gałki muszkatołowej, mąka pszenna, 10 dag masła, cukier puder, 20 dag masy marcepanowej.
Przepis : Rodzynki przebrać, opłukać i osuszyć, po czym zalać rumem i odstawić m aby napęczniały. Mąkę przesiać , wymieszać z proszkiem do pieczenia ,cukrem, cukrem waniliowym oraz przyprawami. Dodać skórkę pomarańczy, jajko, żółtko, twarożek oraz miękkie masło i utrzeć starannie mikserem na wolnych obrotach a następnie na szybkich obrotach 5 minut wyrabiać ciasto. Stolnicę oprószyć mąką, przenieść ciasto ,zrobić zagłębieniem włożyć bakalie i ręką starannie zagnieść gładkie ciasto, po czym rozwałkować na prostokąt 30 x 20 cm. Masę marcepanową zagnieść i rozwałkować na prostokąt 30 x 15 cm. Nadzienie nałożyć na środek ciasta i ściśle zrolować wzdłuż, formując struclę. Blachę wyłożyć potrójną warstwą pergaminu, ułożyć struclę i piec 50-60 minut w piekarniku nagranym do 160-180 stopni. Masło stopić i połową posmarować gorącą struclę natychmiast po wyjęciu z piekarnika, po czym posypać cukrem pudrem i pozostawić do ostudzenia. Następnie posmarować pozostałym masłem i ponownie oprószyć cukrem pudrem.

STRUCLA SEROWA Z ANANASEM :
Składniki :24 dag mąki pszennej, 10 dag tłustego twarożku, 8 dag osączonego ananasa z puszki, 4 dag cukru, 50 ml mleka, 2 dag drożdży, 1 dag masła, po 2 dag rodzynek i posiekanych migdałów, 4 łyżki syropu ananasowego, 1 łyżka rumu, skórka otarta z 1 pomarańczy i 1 cytryny, po 1/4 łyżki cynamonu i imbiru w proszku, szczypta soli, tłuszcz
Przepis : Rodzynki opłukać, osączyć i zalać rumem. Mleko podgrzać, dodać rozkruszone drożdże i mieszając, rozpuścić. Mąkę przesiać do miski, dodać połowę cukru, zrobić dołek, wlać rozczyn i oprószyć mąką, po czym nakryć i odstawić w ciepłe miejsce. Ananasa drobno pokroić i wymieszać z twarożkiem, bakaliami oraz przyprawami (imbir, cynamon, sól) i dodać do miski ,po czym wyrobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Blachę natłuścić. Z ciasta uformować struclę, ułożyć na blasze, przykryć folią aluminiową, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180-200 stopni i piec około 50 minut. Masło stopić, wymieszać z syropem i posmarować struclę po wyjęciu z piekarnika. Posypać pozostałym cukrem i odstawić do ostudzenia.

SZARLOTKA ROSYJSKA :
Składniki : 20 podłużnych biszkoptów, 3 szklanki mleka, 400 ml schłodzonej śmietanki kremowej UHT , 10 żółtek, 18 dag cukru, 20 dag pokrojonej w kostkę mieszanki owoców kandyzowanych, 100 ml likieru Cointreau, 4 laski wanilii, 6 listków żelatyny, 1 cukier waniliowy
Przepis : Owoce kandyzowane zalać likierem i odstawić. Laski wanilii przekroić wzdłuż a pół i wyskrobać ziarenka wprost do mleka w rondlu. Mleko zagotować , zdjąć z ognia i odstawić na 10 minut pod przykryciem. Żółtka ubić z cukrem do białości i mieszając wlewać stopniowo mleko. Przelać całość do rondla i gotować około 10 minut , cały czas mieszając drewnianą łyżką. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie,. Gdy napęcznieje, odcisnąć, dodać do mleka z żółtkami i rozpuścić mieszając. Następnie przecedzić przez sito i ostudzić. Śmietanę ubić na sztywno, dodając pod koniec cukier waniliowy i połączyć z kremem żółtkowym. Namoczone owoce osączyć i wymieszać z masą kremową. Dno oraz boki tortownicy wyłożyć biszkoptami i włożyć masę. Następnie uderzać tortownicą o stół i potrząsać aby masa dokładnie się ułożyła, po czym wstawić a co najmniej 4 godziny do lodówki. Szarlotkę wyłożyć na talerz, przybrać bitą śmietaną ze szprycy i posypać pozostałymi owocami. Do momentu podania trzymać w chłodzie. Szarlotkę można podawać również z kremem budyniowym z dodatkiem likieru Cointreau

WIENIEC DROŻDŻOWY Z MAKIEM :
Składniki : Ciasto : 40 dag mąki pszennej, 4 dag drożdży, 200 ml mleka, 8 dag cukru, 7,5 dag masła lub margaryny, 2 jajka, szczypta soli , mąka pszenna, dowolny tłuszcz; Masa makowa : 25 dag maku, 300 ml mleka, 7,5 dag masła, 12 dag cukru, po 10 dag rodzynek i posiekanych migdałów, po 1 łyżce miodu, rumu, soku i skórki otartej z cytryny, 1 cukier waniliowy, 1 łyżeczka cynamonu, szczypta soli
Przepis : Masa : Mak opłukać, osączyć i zemleć. Mleko zagotować z masłem, cukrem oraz cukrem waniliowym, dodać mak i gotować 20 minut. Dodać pozostałe składniki, dokładnie wymieszać i ostudzić. Ciasto : Mąkę przesiać. Masło stopić, dodać mleko oraz drożdże i mieszając, rozpuścić. Do mąki dodać roztwór drożdżowy oraz pozostałe składniki i wyrabiać ciasto, aż będzie odstawać od ręki, po czym pozostawić do wyrośnięcia. Stolnicę posypać mąką i rozwałkować ciasto, posmarować masą makową i zwinąć w rulon. Białko oddzielić od żółtka, posmarować brzegi ciasta i skleić, dociskając palcami. Wierzch ponacinać w poprzek co 2 cm i uformować rulon w wieniec. Żółtko wymieszać ze śmietaną i posmarować powierzchnię . Blachę natłuścić masłem, ułożyć wieniec, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec około 30 minut

POLENTA :
Składniki : 75 dag kwaśnych jabłek, 40 dag kaszy kukurydzianej, 20 dag masła, 15 dag cukru, 4 jajka, po 5 dag rodzynek i orzechów włoskich, 1/4 szklanki mleka, 3 łyżki soku jabłkowego, 2 łyżki soku cytrynowego, 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia, skórka potarta z połowy cytryny, szczypta soli, tłuszcz
Przepis : Rodzynki opłukać, osączyć i zalać sokiem jabłkowym. Masło stopić i ostudzić. Orzechy posiekać i zrumienić na suchej patelni. Jabłka obrać , pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne , pokroić w plastry i skropić sokiem z cytryny. Formę natłuścić i posypać niewielką ilością kaszki. Resztę kaszy połączyć z proszkiem do pieczenia i solą. Mleko wymieszać z cukrem, zalać kaszę , dodać masło i dokładnie wymieszać. Wciąż mieszając, dodawać po 1 jajku, a na końcu orzechy rodzynki, jabłka oraz skórkę z cytryny. Ciasto równomiernie rozprowadzić w formie , wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 45 minut. Podawać na ciepło. Przed podaniem posypać cukrem

SZARLOTKA GRUSZKOWA :
Składniki : Ciasto : 30 dag mąki pszennej, 20 dag masła, 3 żółtka, szczypta soli; Nadzienie : 1,5 kg gruszek, 15 dag cukru, 1 1/5 szklanki słodkiego wina czerwonego, cynamon
Przepis : Nadzienie : Gruszki umyć, obrać, przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne i ułożyć w rondlu. Wino zagotować z cukrem oraz cynamonem, zalać gruszki i ugotować do miękkości , po czym wyjąć z syropu i ostudzić. Ciasto : Mąkę przesiać i posiekać nożem z pozostałymi składnikami po czym zagnieść ciasto i schłodzić w lodówce. Na dnie tortownicy ułożyć gruszki w rozetę cieńszym końcem do środka i przekrojem do góry. Syrop mocno odparować i polać gruszki. Ciasto rozwałkować na okrągły placek średnicy tortownicy, przykryć gruszki i nakłuć gęsto widelcem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piec około 40 minut. Po wyjęciu z piekarnika szarlotkę trochę ostudzić, a następnie nakryć formę talerzem lub paterą i odwracając razem z tortownicą, wyjąć z niej ciasto

SZARLOTKA KOKOSOWA :
Składniki : Ciasto : 4 jajka, po 1 niepełnej szklance mąki pszennej i cukru, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, tłuszcz, bułka tarta; Nadzienie : 1 kg jabłek, 2 budynie waniliowe, 1/3 szklanki cukru; Masa kokosowa : 20 dag wiórków kokosowych, 10 dag cukru, 1/4 kostki margaryny
Przepis : Ciasto : Białka oddzielić od żółtek, ubić sztywną pianę z cukrem i dalej ubijając, połączyć z żółtkami. Oba rodzaje mąki połączyć z proszkiem do pieczenia, przesiać do masy jajecznej i delikatnie wymieszać łyżką. Formę natłuścić, posypać bułka , wlać ciasto, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180-200 stopni i piec około 15 minut, po czym wyjąć i ostudzić. Nadzienie: Jabłka umyć, obrać , pokroić w plastry lub ćwiartki i usunąć gniazda nasienne. W garnku zagotować 3,5 szklanki wody z cukrem, dodać jabłka i ugotować na półmiękko, po czym ostudzić. Następnie jabłka osączyć , a kompot zachować i w 1/2 szklanki rozprowadzić budyń. Zagotować

2,5 szklanki kompotu , dodać budyń i mieszając , ponownie zagotować. Jabłka rozłożyć w formie na biszkopcie i zalać gorącym budyniem; Masa kokosowa : W garnuszku stopić tłuszcz, dodać 4 łyżki wody, cukier oraz wiórki i mieszając, zagotować , po czym rozłożyć na nadzieniu, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i zapiec na złoty kolor

SZARLOTKA MORELOWA :
Składniki : Ciasto : 45 dag mąki pszennej, 30 dag masła, 15 dag cukru pudru, 4 żółtka, szczypta soli, tłuszcz; Nadzienie : 1 kg moreli, 25 dag cukru, 4 białka, 1 kieliszek rumu
Przepis : Ciasto : Mąkę przesiać na stolnicę i posiekać z tłuszczem. Dodać pozostałe składniki i zarobić nożem, dodając stopniowo 2-3 łyżki gorącej wody, po czym szybko zagnieść ciasto i schłodzić w lodówce. Nadzienie : Morele umyć, pokroić na połówki i wyjąć pestki (nie wyrzucać). Włożyć do rondla , podlać 2 łyżkami wody, rozgotować i przetrzeć przez sito lub zmiksować. Wymieszać z cukrem i usmażyć marmoladę. Pestki potłuc, ziarna wyjąć, sparzyć, obrać i pokroić w paski. Dodać do marmolady wraz z alkoholem i wymieszać. Z białek ubić sztywną pianę i połączyć z ciepłą marmoladą, delikatnie mieszając łyżeczką. Tortownicę natłuścić. Rozwałkować 2/3 ciasta , wyłożyć spód oraz boki formy i włożyć masę owocową. Resztę ciasta rozwałkować, przykryć nadzienie, nakłuć widelcem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni piec około 45 minut

SZARLOTKA OKRUSZKOWA :
Składniki :80 dag jabłek, 2 szklaki zmielonych herbatników lub czerstwego ciasta, 1 szklanka cukru, 8 dag stopionego masła, 1/3 szklanki posiekanych orzechów włoskich, szczypta cynamonu, tłuszcz, bułka tarta
Przepis : Tortownicę natłuścić i posypać bułką tartą. Herbatniki wymieszać z 5 łyżkami cukru i 1/3 mieszanki posypać równomiernie spód formy, po czym skropić 2 łyżkami masła. Jabłka umyć , obrać , pokroić na ćwiartki, a po usunięciu gniazd nasiennych w cienkie plasterki, wymieszać z pozostałym cukrem , orzechami oraz cynamonem i połowę włożyć do formy. Ponownie wsypać 1/3 mieszanki okruszonej , skropić 3 łyżkami masła i przykryć resztę jabłek, ba wierzch wsypać resztę mieszanki i skropić pozostałym masłem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180-200 stopni i zapiekać około 30 minut. Ciasto można oprószyć cukrem pudrem

SZRLOTKA "SAMOTNEGO SĄSIADA" :
Składniki : 5 jabłek (75 dag), około 50 dag czerstwego ciasta drożdżowego, 8 dag masła, 3/4 szklanki mleka, 1 jajko, cynamon, masło
Przepis : Prodiż wysmarować masłem. Jajko wymieszać z mlekiem. Ciasto pokroić na kromki, częścią szczelnie przykryć dno prodiża i skropić połową mleka z jajkiem. Jabłka umyć, obrać, pokroić na ćwiartki, a po usunięciu gniazd nasiennych na plasterki i rozłożyć na cieście, po czym posypać cynamonem. Przykryć pozostałym ciastem i skropić resztą mleka . Masło pokroić i rozłożyć równomiernie na wierzchu szarlotki . Przykryć prodiż pokrywą i zapiec ciasto do lekkiego zrumieniania , nadzorując i obserwując pieczenie. Najlepiej smakuje zaraz po upieczeniu.

SZARLOTKA SYPANA :
Składniki : Ciasto : Po 1 szklance mąki pszennej, kaszy manny i cukru, 1 cukier waniliowy , 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 2 łyżki masła, bułka tarta, cukier puder; Nadzienie : 1,5 kg jabłek, 1 kostka masła lub margaryny
Przepis : Ciasto : Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać do miski wymieszać z kaszą oraz cukrem. Nadzienie: Masło schłodzić w zamrażalniku. Jabłka umyć, obrać i zetrzeć na tarce do jarzyn. Formę wysmarować masłem i posypać bułką tartą. Na dno wsypać połowę mieszanki mącznej, jabłka i przykryć reszta mieszanki. Tłuszcz zetrzeć na tarce na grube wiórki i równomiernie posypać wierzch szarlotki. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec około 45 minut. Gorące ciasto oprószyć cukrem pudrem.

SZARLOTKA Z HERBATNIKAMI :
Składniki : 1 kg winnych jabłek, po 2 szklanki cukru i mleka, 5 dag masła, cynamon, herbatniki, tłuszcz.
Przepis : Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne przyrządem do wydrążenia i pokroić w cienkie plastry. Wysoką formę natłuścić i rozłożyć na dnie warstwę herbatników. Włożyć 1/3 jabłek i posypać cukrem oraz cynamonem, a na wierzchu rozłożyć wiórki z połowy masła , po czym powtórzyć ułożenie warstw i przykryć trzecią warstwą herbatników. Formę nakryć folią aluminiową, wstawić do piekarnika nagrzanego do 160-170 stopni i piec 30 minut. Następnie powierzchnię szarlotki przyklepać i zapiekać jeszcze około 30 minut. Po wyjęciu z piekarnika ostudzić. Podawać na zimno, najlepiej z bitą śmietaną

SZARLOTKA Z RABARBAREM :
Składniki : Ciasto : 15 dag mąki pszennej, 10 dag masła, 5 dag cukru pudru, 1 jajko, tłuszcz, mąka pszenna ; Nadzienie : 50 dag rabarbaru , 20 dag cukru, 2 dag bułki tartej
Przepis : Ciasto : Mąkę przesiać na stolnicę, dodać pozostałe składniki i posiekać nożem, po czym zagnieść gładkie ciasto i chłodzić w lodówce 30 minut Formę natłuścić. Stolnicę oprószyć mąką, rozwałkować połowę ciasta, ułożyć na dnie formy, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i podpiec 10-15 minut. Nadzienie : Rabarbar umyć, obrać, pokroić na małe kawałki i włożyć od garnka. Dodać cukier, wstawić do gorącego

piekarnika na kilka minut aby puścił sok i osączyć na sicie. Następnie rozłożyć na podpieczonym spodzie i posypać bułką tartą. Rozwałkować resztę ciasta, przykryć rabarbar, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 40 minut. Upieczoną szarlotkę można oprószyć cukrem pudrem

BABECZKI PIERNIKOWE Z SOSEM Z LIKIERU GRAND MARNIER :
Składniki : Ciasto : 13 dag piernika, 1 dag cukru, 9 dag miękkiego masła, 4 dag czekolady, 4 dag zmielonych migdałów, 4 jajka, 1 białko, 50 ml likieru Grand Marnier, 100 ml mleka, masło, cukier ; Sos: 4 żółtka, 4 łyżki cukru, 8 łyżeczek likieru Grand Marnier, szczypta maki pszennej; Przybranie : 2 pomarańcza, 2 mandarynki, 1 czerwony owoc pomelo, 1 limetka
Przepis : Piekarnik nagrzać do 180 stopni i wstawić brytfannę z wodą. Piernik namoczyć w mleku. Czekoladę połamać i rozpuścić na parze. Masło utrzeć z 2/3 cukru. Oddzielić żółtka od białek, dodać do masła wraz z płynną czekoladą i wymieszać, Dodać likier, puder migdałowy oraz odciśnięty piernik i dokładnie wymieszać, Z białek ubić pianę, dodając po trochu pozostały cukier i połączyć z ciastem. Małe foremki wysmarować masłem i posypać cukrem. Rozłożyć ciasto do 3/4 wysokości , wstawić do brytfanny z wodą w piekarniku i piec 40 minut. PO ostudzeniu wyjąć babeczki z foremek. Owoce umyć, obrać i podzielić na cząstki. Sos : (tuż przed podaniem) Żółtka utrzeć z cukrem oraz mąką na pulchną masę. Dodać likier , wstawić do gorącej kąpieli wodnej i ubijać, aż masa zgęstnieje. Babeczki rozłożyć na talerzyki i oblać ciepłym sosem. Przybrać owocami i natychmiast podawać. Babeczki można przybrać kawałkami kory cynamonowej.

BABECZKI PONCZOWE RÓŻNE :
Składniki : Ciasto : 5 dag mąki pszennej, 3 dag mąki kukurydzianej, 6 dag cukru pudru, 10 dag sproszkowanych migdałów, 13 dag masła, 3 jajka, szczypta soli, 1 dag masła, 1 dag mąki pszennej; Syrop : po 10 dag cukru i płynnego miodu , 200 ml wody różanej
Przepis : Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Foremki średnicy 10-12 cm wysmarować masłem i posypać mąką. Masło utrzeć z cukrem i nie przerywając ucierania, dodawać puder z migdałów, a następnie po 1 jajku. Na końcu dodać oba rodzaje mąki oraz sól i wymieszać, Przełożyć ciasto do foremek, wstawić do piekarnika i piec 25-30 minut. W tym czasie przygotować syrop : z cukru , miodu 150 ml wody ugotować syrop (2 minuty). Zdjąć z ognia i połączyć z wodą różaną. Ciepłe babeczki wyjąć z foremek i ustawić na głębokim talerzu. Zalać gorącym syropem i odstawić do ostudzenia, polewając je od czasu do czasu syropem z talerza aby były dokładnie nasączone. Przed podaniem przybrać płatkami róży. Podawać same do herbaty i zimnych napojów lub kremem angielskim jako deser

BUŁECZKI Z PIECZONYMI JABŁKAMI :
Składniki : 9 małych jabłek (golden), 8 dag masła, 8 dag sproszkowanych migdałów, 8 dag orzeszków pinii, 5 dag posiekanej kandyzowanej skórki pomarańczowej i cytrynowej, 3 dag miodu akacjowego, 1 laska wanilii, szczypta sproszkowanego cynamonu; Ciasto : 50 dag maki pszennej, 2 dag drożdży, 10 dag miękkiego masła , 4 dag cukru, 2 jajka, 100 ml ciepłego mleka, 1/4 łyżeczki soli, 2 jajko
Przepis : Mąkę przesiać/. W salaterce rozmieszać drożdże z połową letniego mleka, dodać 6 dag mąki oraz cukier i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Odstawić na 15 minut w ciepłe miejsce ,aby rozczyn wyrósł. Następnie dodać pozostałą mąkę, mleko oraz jajka i dokładnie wymieszać. Masło zmiksować ,dodać do ciasta i wyrabiać 20 minut ,aby było elastyczne i nie kleiło się do rąk ani do naczynia. Nakryć serwetką i odstawić na 45 minut. Jabłka umyć i , nie obierając, odkroić wierzchołki z ogonkiem, po czym wydrążyć gniazda nasienne. Wanilię przekroić wzdłuż na pół i wyskrobać ziarenka ze środka. Masło rozetrzeć z miodem, pudrem migdałowym, cynamonem i ziarenkami wanilii . Dodać skórkę cytrusową oraz orzeszki pinii i wymieszać. Masą nadziać jabłka i przykryć odkrojonym wierzchołami. Ciasto ponownie wyrobić 2 minutę. Stolnicę posypać mąką i rozwałkować ciasto na grubość pół centymetra. Wykroić 9 krążków i 9 pasków szerokości 5 cm. Na każdym krążku położyć jabłko i obtoczyć paskiem ciasta. Na blasze ułożyć rozetę z jabłek w cieście w odległości 2 cm i od siebie i odstawić na 1 godzinę w ciepłe miejsce. Podczas rośnięcia bułeczki sklejają się. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Ciasto posmarować roztrzepanym jajkiem i piec 30 minut . Można podawać ciepłe lub na zimno, najlepiej ze śmietaną w miseczce.

BABECZKI Z JAGODAMI :
Składniki : 1 l mleka, 2 szklanki śmietanki kremowej, 4 jajka, 20 dag mąki pszennej, 40 dag cukru pudru, 2 dag drobnego cukru, 10 dag sproszkowanych migdałów, 15 dag jagód, 4 dag masła, 1 laska wanilii, 1 łyżka rumu
Przepis : Wanilie przekroić wzdłuż na pół i wyskrobać ze środka ziarenka wprost do śmietanki w salaterce. Salaterkę nakryć folią spożywczą i dostawić na 24 godziny do lodówki. W dużej misce ubić trzepaczką całe jajka. Mleko zagotować z wanilią i zalać jajka, ubijając , po czym ostudzić. Mąkę przesiać . Masę z mleka i jajek wymieszać dokładnie z cukrem pudrem, mąką , pudrem migdałowym oraz rumem i przecedzić przez sito. Nakryć folią spożywczą i odstawić na 24 godziny do lodówki .Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Jagody opłukać i osuszyć , po czym delikatnie połączyć z ciastem. Wysokie , karbowane foremki wysmarować cienko masłem i napełnić ciastem do 3/4 wysokości. Piec około 1 godziny, pilnując pod koniec pieczenia, aby się nie przypaliły. Upieczone babeczki wyjąć z foremek i ostudzić na kratce. Śmietanę ubić i przybrać nią zimne babeczki . Podawać natychmiast

BAŁABUCHY Z MAKIEM :
Składniki : 50 dag mąki pszennej, 1/4 kostki margaryny,1 szklanka mleka, 2 jajka, 2 dag drożdży, 2 łyżki cukru, szczypta soli, mąka pszenna; Masa makowa : 40 dag maku, 2 szklanki mleka, połowa szklanki miodu, pół szklanki cukru, 10 dag rodzynek, 10 dag orzechów laskowych, 1 zapach migdałowy
Przepis : Mąkę przesiać na stolnice. Zrobić dołek, wkruszyć drożdże , dodać sól, 1 łyżeczkę cukru oraz trochę ciepłego mleka i wymieszać zaczyn. Gdy zacznie rosnąć, dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto. Jeśli jest za twarde, dodać trochę mleka lub śmietany i odstawić do wyrośnięcia. Następnie rozwałkować niezbyt cienko i wykroić małym kieliszkiem kółeczka. Blachę oprószyć mąką i ułożyć ciasteczka. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i upiec na złoty kolor (około 20 minut). Mak sparzyć , ostudzić, odcedzić i trzykrotnie zemleć. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki i grubo pokroić. Rodzynki umyć i osączyć. Zagotować mleko i nieco przestudzić. Dodać wszystkie składniki, wymieszać i ostudzić. Do zimnej masy dodać "bałabuchy" i odstawić na co najmniej 2 godziny

KRUCHE CIASTO MIGDAŁOWE Z RABARBAREM :
Składniki : Ciasto : 15 dag mąki pszennej, 14 dag masła, 10 dag cukru pudru, 4 dag sproszkowanych migdałów; Nadzienie : 40 dag rabarbarów, 200 ml śmietanki kremowej UHT, 10 dag brązowego cukru pudru, 2,5 dag cukru pudru, 1 laska wanilii
Przepis : Rabarbar umyć, obrać , pokroić w 12 cm kawałki i ułożyć płasko w 3 warstwach w naczyniu do zapiekania. Posypać brązowym cukrem, przykryć folią aluminiową i wstawić na 20 minut do piekarnika nagrzanego do 50 stopni. Po wyjęciu z piekarnika ostudzić bez odkrywania. Ciasto : Wszystkie składniki , w pokojowej temperaturze połączyć w misce i zagnieść czubkami palców, 4 kawałki folii aluminiowej złożyć wielokrotnie na pasek szerokości 1,5 cm, zwinąć w obręcz o średnicy 12 cm i z ich pomocą uformować 4 krążki ciasta na blasze do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 15 minut, po czym wyjąć z piekarnika i ostudzić na blasze. Bita śmietana : Wanilię przekroić wzdłuż i wyskrobać ziarna do salaterki. Dodać schłodzoną śmietankę i ubić z cukrem pudrem na sztywno. Rabarbar wyjąć z naczynia łyżką cedzakową i dokładnie osączyć a sok przelać do rondelka i gotować na średnim ogniu do uzyskania konsystencji syropu. Krążki ciasta ułożyć na talerzykach , posmarować 3/4 bitej śmietany, przykryć kawałkami rabarbaru, przybrać pozostałą śmietaną i otoczyć syropem. .Rabarbar po wyjęciu z piekarnika można dosłodzić , ewentualnie dodać cukru pudru w momencie gotowania syropu

CIASTKA BEZOWO-KAWOWE :
Składniki : Ciasto : 10 dag zmielonych migdałów, 13dag cukru pudru, 3 białka, 2 dag stopionego masła; Krem : 25 dag miękkiego masła, 20 dag cukru pudru, 3 żółtka, 1 łyżka ekstraktu kawowego; Przybranie : elementy dekoracyjne z czekolady (np. grube wiórki), czerwone owoce, cukier puder
Przepis : Ciasto : Piekarnik nagrzać do 150 stopni. 2 blachy wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem i wysmarować masłem. Z białek ubić sztywną piane, dodając pod koniec 3 dag cukru. Proszek migdałowy wymieszać z pozostałym cukrem, i przesiać na pianę, a następnie wymieszać delikatnie, podnosząc łyżką pianę do góry. Szprycą wycisnąć na papier 12 kwadratów. 8 x 8 cm, wstawić do piekarnika i piec godzinę , po czym ostudzić. Krem : 180 ml wody zagotować, dodać cukier, rozpuścić mieszając i gotować około 10 minut. Żółtka ubić i nie przerywając ubijania, dodawać cienkim strumieniem syrop. Kontynuować ubijanie , aż masa wystygnie. Masło pokroić na kawałki i dodać do masy żółtkowej wraz z ekstraktem kawy wciąż ubijając. Ciastka : Bezy poskładać parami, przekładając kremem, wierzch posypać cukrem i przybrać czekoladą oraz owocami. Do momentu podania przechowywać w chłodzie.

CIASTKA ŻYWIECKIE :
Składniki : Ciasto : 50 dag mąki pszennej, 15 dag cukru, 7 dag płynnego miodu, 7 dag masła, 1 jajko, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, pół - jedna szklanka mleka, 3 łyżki tłuszczu; Nadzienie : 20 dag masła, 20 dag cukru pudru, 2 żółtka, 1,5 szklanki mleka, 3 łyżki manny, 2 cukry waniliowe, 2 olejki rumowe
Przepis : Ciasto : Z podanych składników zagnieść ciasto tak jak na pierogi. Podzielić na 3 części i rozwałkować na jednakowe , prostokątne placki. Blachy do pieczenia wysmarować tłuszczem, włożyć ciasto i upiec na złoty kolor (około 25 minut) w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.; Nadzienie : Mleko zagotować , dodać kaszę i ugotować mieszając, po czym ostudzić. Zimną kaszę ucierać w makutrze , dodając po kawałku masła i po trochu 1/3 cukru. Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem, cukrem waniliowym oraz olejkiem i połączyć z masą z kaszy i masła. Ostudzone placki przełożyć nadzieniem i dobrze docisnąć. Przed podaniem pokroić w dowolne kawałki.

CIASTAL PIWNE :
Składniki : 4 szklanki mąki pszennej, 2 kostki margaryny, 1 szklanka piwa, szczypta soli, 2-3 łyżki tłuszczu, konfitura lub dżem, cukier puder
Przepis : Mąkę przesiać na stolnicę, dodać sól oraz margarynę i siekać nożem, aż składniki dobrze się połączą. Wówczas wlewać cienkim strumieniem piwo i jednocześnie wyrabiać ciasto., Gotowe ciasto rozwałkować na grubość 5 mm i pokroić na kwadraty o boku 5 cm. Na środek każdego kłaść trochę nadzienia i zlepiać rogi, lub sklejać tak , jak pierożki. Blachę wysmarować tłuszczem , ułożyć ciastka i piec około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

ROGALIKI TWAROGOWE NADZIEWANE :
Składniki : 25 dag twarogu, 1 kostka margaryny, 1,5 szklanki mąki pszennej, 1 żółtko, 1 cukier waniliowy, pół łyżeczki proszku do pieczenia, cząstki jabłek, kostki czekolady, powidła, 1 białko, 1-2 łyżki tłuszczu
Przepis : Twaróg zemleć, dodać pozostałe składniki i najpierw posiekać nożem , a następnie zagnieść ciasto, podzielić na 4 części i odłożyć na 1- 2 godziny do lodówki. Następnie każdą rozwałkować na okrągły placek i radełkiem podzielić promieniście na trójkąty. Na każdym ułożyć cząstkę jabłka, kostkę czekolady lub 1 łyżeczkę powideł i zwinąć od podstawy trójkąta tak , jak roladę, a następnie nadać kształt rogalika. Blachę natłuścić, ułożyć rogaliki i posmarować rozmąconym białkiem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 - 200 stopni i piec do zrumienienia. Rogaliki należy przechowywać w chłodnym miejscu. Z tego samego ciasta, ale bez cukru waniliowego, można upiec wytrawne paszteciki nadziewane farszem mięsnym , cebulowym , grzybowym lub kapuścianym. Przed pieczeniem, a po posmarowaniu białkiem , można je posypać makiem, kminkiem, czarnuszką , ziarnem sezamowym lub posiekanymi orzechami. Podawać do piwa lub czystych zup

ROGALIKI WANILIOWE :
Składniki : 25 dag mąki pszennej, 20 dag masła, po 10 dag cukru kryształu i zmielonych orzechów włoskich, 1 dag cukru pudru, 1 cukier waniliowy, 1 łyżka tłuszczu
Przepis : Ze wszystkich składników zagnieść na stolnicy ciasto, po czym schłodzić w lodówce. Po wyjęciu z lodówki rozwałkować , pokroić na kwadraty, a następnie na trójkąty. Trójkąty zwinąć w rogaliki. Blachę natłuścić , ułożyć rogaliki , wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni i piec około 20 minut. Gorące posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym

TARTALETKI Z JEŻYNAMI I SERKIEM MASCARPONE :
Składniki : 30 dag kruchego ciasta, 20 dag jeżyn, 20 dag serka mascarpone, 2 żółtka, 5 dag cukru pudru, 2 łyżki drobnego cukru
Przepis : Ciasto rozwałkować , wykroić 4 krążki, wylepić foremki na tartaletki, nakłuć widelcem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 10 minut. Jeżyny opłukać i osuszyć. Mascarpone ubić cukrem pudrem oraz żółtkami na jednolitą masę i rozłożyć na podpieczonych tartaletkach. Posypać jeżynami oraz cukrem i wstawić na chwilę do piekarnika, aby cukier się skarmelizował. Podać wprost z piekarnika , najlepiej z likierem jeżynowym

TARTALETKI Z OWOCAMI - WSPOMNIENIE LATA :
Składniki : Ciasto : 25 dag mąki pszennej, 15 dag cukru, 15 dag masła, 2 łyżki cukru pudru, 2 jajka, 5 dag zmielonych migdałów, szczypta soli, 1 jajko; Przybranie : po 12,5 dag truskawek, malin, poziomek i jagód; Krem : 1 szklanka mleka, 150 ml schłodzonej śmietanki kremowej, 3 żółtka, 5 dag cukru, 5 dag posiekanych niesolonych orzeszków pistacjowych, 2 dag mąki kukurydzianej
Przepis : Tartaletki : Mąkę przesiać i wymieszać z pudrem migdałowym, cukrem oraz solą. Dodać pokrojone masło oraz jajka i wyrobić ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię i odłożyć na 30 minut do lodówki. Piekarnik nagrzać do 210 stopni. Ciasto rozwałkować i wylepić 6 foremek a z reszty ciasta wyciąć listki (36-42 sztuki) Ciasto w foremkach nakłuć widelcem, brzegi posmarować rozmąconym jajkiem i przykleić do każdej babeczki po 8 - 9 listków. Resztą jajka posmarować całą powierzchnię ciasta. Babeczki wstawić do piekarnika i upiec (około 15 minut). Po wyjęciu ostudzić w kratce. Krem : Mleko podgrzać i wymieszać z mąką. W misce ubić żółtka z cukrem do białości i mieszając, rozprowadzić mlekiem. Przełożyć do garnuszka i zagęścić na ogniu, mieszając. Wlać do salaterki, ostudzić, schłodzić. Pistacje zrumienić lekko na suchej patelni i wymieszać z kremem. Śmietanę ubić z cukrem pudrem i delikatnie połączyć z kremem. Owoce umyć, usunąć szypułki i osuszyć. Tartaletki wypełnić kremem i posypać owocami.

TARTALETKI Z BEZĄ, ŚLIWKAMI I KREMEM ORZECHOWYM :
Składniki : 30 dag ciasta francuskiego, 2 jabłka, 4 śliwki , 10 dag ciemnych winogron, 10 dag posiekanych orzechów włoskich, 10 dag cukru, 7,5 dag miękkiego masła, 2 jajka, 2 łyżki płynnego miodu, 3 gałązki mięty
Przepis : Ciasto rozwałkować , wykroić 4 krążki i wylepić foremki na tartaletki. Owoce umyć. Winogrona oderwać od gałązek. Śliwki wypestkować , a jabłka obrać i pokroić w kostkę tak ,jak śliwki. Żółtka oddzielić od białek i utrzeć z cukrem oraz masłem na puszysty krem, a następnie wymieszać z orzechami i rozłożyć na spodzie tartaletek. Przykryć owocami, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 35 minut. Białka ubić na sztywną pianę. Miód zagotować i zalać białka, cały czas ubijając, po czym bezę ostudzić. Tartaletki wyjąć z piekarnika i odstawić na 5 minut, a następnie pokryć bezą i wstawić ponownie do piekarnika na 5 minut .Po wyjęciu odstawić na kolejne 5 minut. w tym czasie miętę umyć, osuszyć i pokroić. Tartaletki wyjąć z foremek i przybrać miętą.

PASCHA :
Składniki : 40 g świeżego tłustego sera twarogowego, 1 szklanka śmietany kremowej, 25 dag miękkiego masła, 3 żółtka, 12 dag cukru pudru, 2 cukry waniliowe, 10 dag rodzynek, 5 dag kandyzowanej skórki cytrynowej , szczypta soli, owoce z konfitury
Przepis : Rodzynki sparzyć , osączyć i osuszyć. Skórkę cytrynową drobno posiekać. Połączyć cukier puder z

cukrem waniliowym i solą. Ser zemleć lub przetrzeć przez sito i ucierać dodając kolejno po kawałku masło, po 1 żółtku , a następnie po trochu cukier i śmietanę. Utartą na gładko masą wymieszać z bakaliami, włożyć do muślinowego woreczka i powiesić w chłodzie na 10-12 godzin. Przed podaniem wyjąć z woreczka na talerz i przybrać owocami

PASCHA BAKALIOWA :
Składniki : 1 kg świeżego tłustego twarogu, pół szklanki śmietany kremowej, 10 dag miękkiego masła, 6 żółtek , 2 szklanki cukru pudru, 1 cukier waniliowy lub dowolny aromat, 30 dag mieszanych bakalii, bakalie
Przepis : Bakalie namoczyć , osączyć i ewentualnie posiekać. Żółtka ubić z cukrem do białości. Masło utrzeć na puch, i ucierając dodawać stopniowo twaróg, masę żółtkową, śmietanę oraz aromat. Utartą na gładko masę wymieszać z bakaliami. Sitko ustawić na garnku, wyłożyć podwójnie złożoną gazą, napełnić masą serową i mocno związać końce gazy, po czym nakryć talerzykiem, obciążyć 2 kg odważnikiem i wstawić na 2-3 godziny do lodówki. Przed podaniem wyjąć na talerz i przybrać bakaliami

SERNIK DOSKONAŁY :
Składniki : 1 kg tłustego sera twarogowego, 6 jajek, 1 szklanka cukru, 12,5 dag masła, 2 cukry waniliowe, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, pół proszku do pieczenia, rodzynki, kandyzowana skórka pomarańczowa, tłuszcz, bułka tarta
Przepis : Rodzynki sparzyć i osączyć. Skórkę pomarańczową drobno posiekać . Twaróg zemleć i utrzeć z masłem. Żółtka oddzielić od białek, utrzeć z cukrem do białości i połączyć z masą serową. Następnie dodać mąkę , cukier waniliowy, proszek do pieczenia oraz bakalie i dokładnie wymieszać . Z białek ubić sztywną pianę i połączyć z masą serową. Formę natłuścić , posypać bułką tartą, włożyć masę , wstawić do piekarnika nagrzanego do 180-200 stopni i piec około 75 minut. Wystudzić w formie. Przed podaniem można posmarować polewą czekoladową

SERNIK KAKAOWY :
Składniki : Ciasto : 25 dag mąki pszennej, 12,5 dag schłodzonej margaryny, 3 dag cukru, 1 jajko, tłuszcz, mąka pszenna, wiórki z białej czekolady; Masa serowa : 75 dag twarogu śmietankowego trzykrotnie mielonego. 4 jajka, 20 dag cukru, 15 dag śmietany 18 % , 2 łyżki kakao, 1 opakowanie sernixu (polepszacza do sernika), 60 ml likieru pomarańczowego, 1 łyżeczka skórki otartej z pomarańczy
Przepis : Mąkę przesiać i posiekać z margaryną. Dodać pozostałe składniki i zagnieść ciasto, o czym chłodzić 30 minut w lodówce. Masa : Żółtka oddzielić od białek i utrzeć z cukrem oraz cukrem waniliowym do białości, po czym wymieszać z twarogiem, śmietaną , likierem, skórką pomarańczową oraz sernixem. 1/3 masy serowej wymieszać z kakao. Z białek ubić sztywną pianę i 1/4 połączyć z masą kakaową. a resztę z jasną masą serową. Tortownicę natłuścić. Stolnice oprószyć mąką, rozwałkować 1/3 ciasta i włożyć na dno tortownicy. Z reszty ciasta utoczyć wałek równy obwodowi tortownicy i wykleić boki. Na ciasto wyłożyć jasną masę serową, a następnie kakaową i delikatnie przemieszać widelcem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 160 stopni i piec 60 minut. Ostudzony sernik posypać wiórkami czekoladowymi.

SERNIK LUSKUSOWY :
Składniki : 1 kg tłustego sera twarogowego, 10 jajek, 2 szklanki cukru, 12,5 dag masła, 1 szklanka śmietany, 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 aromat waniliowy, 20 dag rodzynków, 10-15 dag kandyzowanej skórki pomarańczowej, tłuszcz , bułka tarta
Przepis : Rodzynki sparzyć i osączyć. Twaróg zemleć ze skórką pomarańczową. Żółtka oddzielić od białek, utrzeć z cukrem do białości i nie przerywając ucierania, dodać kolejno miękkie masło, mąkę, ser ze skórką, aromat oraz śmietanę, po czym wymieszać z rodzynkami. Z białek ubić sztywną pianę i połączyć z masą serową . Formę natłuścić , posypać bułką tartą i wlać sernik, po czym wstawić do piekarnika nagrzanego do 180-200 stopni i piec około 75 minut. Wystudzić w formie . Przed podaniem dowolnie przybrać.

SERNIK NA HERBATNIKACH :
Składniki : khg serka homogenizowanego naturalnego, 4 jajka, 40 dag cukru pudru, 2 czubate łyżki kaszy manny, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 cukier waniliowy, herbatniki, tłuszcz, bułka tarta
Przepis : Formę natłuścić , posypać bułka tartą i na dnie ułożyć warstwę herbatników. Kaszę połączyć z mąką, cukrem waniliowym praz proszkiem do pieczenia i wymieszać z twarożkiem. Żółtka oddzielić od białek i utrzeć z cukrem, a następnie z twarożkiem. Z białek ubić sztywną pianę i połączyć z masą serową , po czym włożyć do formy, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180-200 stopni i piec 50-60 minut. Ostudzony sernik można polać rozpuszczoną czekoladą

SERNIK KRAKOWSKI :
Składniki : Ciasto : 15 dag mąki pszennej, 4 kopiaste łyżki schłodzonego masła, 5 łyżek cukru pudru, 1 jajko, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, tłuszcz, wiśnie z konfitury; Masa serowa : 25 dag sera twarogowego, 2 jajka, 20 dag cukru, 6 łyżek mąki ziemniaczanej, 15 dag rodzynek, 1 cukier waniliowy, około 2 łyżki kwaśnej śmietany

Przepis : Ciasto : Tortownicę natłuścić. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać. Jajko utrzeć z cukrem oraz połową mąki, Masło pokroić i wyrobić z pozostałą mąką, po czym dodać do masy jajeczno-cukrowej i wyrobić jednolite ciasto. Następnie kawałek ciasta odłożyć, a resztę rozwałkować i wyłożyć dna oraz boki tortownicy. Masa : Rodzynki opłukać i osuszyć. Twaróg zemleć i utrzeć ze śmietaną na gładką masę, po czym dodawać stopniowo cukier. Żółtka oddzielić od białek i dodawać na przemian z cukrem waniliowym oraz mąką do ucierania masy, a następnie połączyć z rodzynkami. Z białek ubić sztywną pianę, wymieszać z masą serową i włożyć do tortownicy. Pozostałe ciasto rozwałkować, pokroić na pasek i ułożyć w kratkę na serniku. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 50 minut. Upieczony sernik przybrać wiśniami, układanym z kratkach z ciasta

SERNIK PODOLSKI :
Składniki : 7 szklanek zmielonego sera twarogowego, 9 jajek, 2 szklanki cukru pudru, 1 szklanka masła, 8 dag rodzynek, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, sok oraz skórka otarta z 1 cytryny, tłuszcz ,bułka tarta
Przepis : Rodzynki opłukać i osuszyć. Masło , cukier i twaróg utrzeć na jednolitą masę. Żółtka oddzielić od białek i dodawać po jednym do ucieranej masy. Nie przerywając ucierania , dodać mąkę oraz sok i skórkę z cytryny, po czym wymieszać z rodzynkami. Z białek ubić sztywną pianę i połączyć z masą serową. Tortownicę natłuścić, posypać bułką tartą, włożyć sernik, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i upiec na złotobrązowy kolor (około 50 minut). Gotowy, ostudzony sernik można polać roztopioną czekoladą lub dowolną polewą i przybrać bakaliami, owocami z konfitury wiórkami kokosowymi lub kolorową posypką do ciast

SERNIK POMARAŃCZOWY :
Składniki : 30 dag sera twarogowego, 8 jajek, 1 szklanka cukru pudru, 12,5 dag masła, 10 dag posiekanych migdałów, 1 łyżka kandyzowanej skórki pomarańczowej, sok oraz skórka otarta z 1 pomarańczy, 1 aromat pomarańczowy, 1 cukier waniliowy, 2 łyżeczki mąki pszennej, tłuszcz, bułka tarta
Przepis : Masło, cukier i twaróg utrzeć na jednolitą masę. Żółtka oddzielić od białek i dodawać po jednym do ucieranej masy, po czym ucierać drewnianą pałką około 1 godziny. Następnie dodać migdały, cukier waniliowy, sok , skórkę oraz aromat pomarańczowy i dokładnie wymieszać. Z białek ubić sztywną pianę i połączyć z masą serową, dodając jednocześnie mąkę. Formę natłuścić, posypać bułką tartą, wyłożyć sernik, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i upiec na złoty kolor (około 40 minut)

SERNIK PULCHNY :
Składniki : 75 dag sera twarogowego, 7 jajek, 40 dag cukru pudru, 10 dag masła, po 10 dag rodzynek i posiekanych migdałów, 1,5 dag drożdży, tłuszcz, bułka tarta
Przepis : Formę natłuścić i posypać bułką tartą. Rodzynki opłukać i osuszyć. Z 4 jajek oddzielić żółtka od białek. Ser dwukrotnie zemleć, przełożyć do maktury, utrzeć z cukrem i wciąż ucierając dodawać na przemian po 1 żółtku i po 1 jajku, a następnie tłuszcz i rozkruszone drożdże, po czym wymieszać z bakaliami. Z białek ubić sztywną pianę, połączyć z masą serową, włożyć do formy, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 40-50 minut

SERNIK RUMOWY NA BISZKOPTACH :
Składniki : 1 kg świeżego tłustego sera twarogowego, 8-10 jajek, 40 dag cukru pudru, 15 dag margaryny, 10 dag rodzynek 2-3 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej, 2 dag drożdży, 1 łyżka puree ziemniaczanego w proszku, 1 cukier waniliowy, 1 aromat rumowy, biszkopty lub herbatniki, margaryna .Dużą tortownicę lub 2 małe natłuścić i wyłożyć biszkoptami (mogą być pokruszone). Rodzynki opłukać i osuszyć. Margarynę stopić. Z połowy jajek oddzielić żółtka od białek. Ser dwukrotnie zemleć, przełożyć do maktury , utrzeć z cukrem i wciąż ucierając, dodawać na przemian po 1 żółtku i po 1 jajku, a następnie stopiony tłuszcz, proszek ziemniaczany, rozkruszone drożdże, cukier waniliowy i aromat . Z białek ubić sztywna pianę ,połączyć z masą serową i wymieszać z rodzynkami oraz skórka pomarańczową. Włożyć do tortownicy do połowy wysokości, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 40-50 minut. Po wyjęciu z piekarnika odkroić sernik nożem od obręczy tortownicy aby równomiernie osiadł. Gdy ostygnie, wyjąć z tortownicy. Można polać stopniową czekoladą lub dowolną polewą do ciast.
Przepis :

SERNIK WIEDEŃSKI :
Składniki : 50 dag tłustego sera twarogowego 4 jajka, 1 szklanka cukru, 6 łyżek masła, 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej, parę kropli olejku waniliowego, rodzynki, kandyzowana skórka pomarańczowa, tłuszcz, bułka tarta
Przepis : Rodzynki sparzyć i osączyć . Skórkę pomarańczową drobno posiekać. Ser zemleć. Masło stopić. Żółtka oddzielić od białek, utrzeć z cukrem do białości, dodać do twarogu razem z pozostałymi składnikami id dokładnie wymieszać. Z 3 białek ubić sztywną pianę i połączyć z masą serową. Formę natłuścić i posypać bułką tartą, po czym włożyć masę serową, posmarować pozostałym białkiem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 -200 stopni i piec około 45 minut. Ostudzić w formie

SERNIK WIŚNIOWY :
Składniki : 1 kg sera twarogowego, 6-8 jajek, 2 szklanki cukru, 1 dag masła, 2 łyżki budyniu waniliowego lub wiśniowego w proszku, 2-3 łyżki kisielu wiśniowego w proszku, po 1 łyżeczce mąki pszennej i kaszy manny, 1 esencja cytrynowa, rodzynki , kandyzowana skórka pomarańczowa, tłuszcz, bułka tarta
Przepis : Rodzynki opłukać i osuszyć . Twaróg zemleć i ucierać , dodając po 1 jajku oraz po 1 łyżce cukru. Nie przerywając ucierania, dodać proszek budyniowy oraz kisielowy, mąkę ,kaszę i aromat. Masło stopić, nieco przestudzić i wymieszać z masą serową, a następne dodać bakalie i ponownie wymieszać. Formę natłuścić , posypać bułką tartą, wyłożyć sernik, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 60 minut

TARTA (GUICHE) Z BOROWIKAMI :
Składniki : 1 krążek kruchego ciasta lub francuskiego, 30 dag borowików, 1,5 dag wędzonego boczku, 3 jajka, 200 ml śmietany,1 pęczek szczypiorku, 3 łyżki oliwy, sól, pieprz
Przepis : Boczek pokroić w kostkę Grzyby oczyścić, umyć, osuszyć i pokroić w plasterki po czym zrumienić na rozgrzanej oliwie na silnym ogniu, wyjąć łyżką cedzakową i trzymać w cieple. Na patelnię włożyć boczek, smażyć 3 minuty na słabym ogniu, osączyć z tłuszczu i trzymać w cieple. Szczypiorek opłukać, osuszyć i drobno pokroić. Jajka ubić ze śmietaną oraz szczypiorkiem i doprawić solą i pieprzem. Ciastem wylepić formę do tarty i wielokrotnie nakłuć widelcem. Na spód wyłożyć grzyby oraz skwarki z boczku i zalać masą jajeczną ze śmietaną. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 30 minut. Podać wprost z piekarnika

TARTALETKI Z FIGAMI :
Składniki : 30-40 dag ciasta francuskiego, 16 świeżych fig, 8 dag cukru, 1 laska wanilii,1 szklanka czerwonego wina, 10 kostek cukru
Przepis : Figi umyć, osuszyć i pokroić na cienkie plasterki. Ciasto rozwałkować, wykroić 4 jednakowe krążki, położyć na tacce i nakłuć gęsto widelcem, po czym obłożyć figami na grubość 2 cm, posypać cukrem i wstawić na 20 minut do lodówki. Następnie ułożyć na blasze do pieczenia, wstawić do piekarnika nagrzanego do 210 stopni i piec 30 minut. W tym czasie wanilię przekroić wzdłuż na pół, włożyć do rondelka z winem oraz cukrem i gotować do uzyskania konsystencji syropu. Tartaletki wyjąć z piekarnika i odstawić do lekkiego ostudzenia. Podać letnie z kulką lodów waniliowych i sosem karmelowym oraz winem

TARTA Z BANANAMI :
Składniki : 1 krążek surowego ciasta francuskiego, 4 banany, 5 dag masła, 5 dag brązowego cukru, 100 ml mleka kakaowego, 1 jajko, 3 łyżki wiórków kokosowych
Przepis : Banany umyć, obrać m pokroić w niezbyt cienkie plasterki i szybko zrumienić na maśle. Ciastem wylepić formę do tarty i nakłuć wielokrotnie widelcem. Jajko wybić do miseczki, rozkłócić widelcem i wymieszać z cukrem, mlekiem kakaowym oraz wiórkami kokosowymi, po czym wylać na ciasto. Plasterki banana ułożyć na wierzchu, w rozetę i wstawić tartę na 45 minut do piekarnika nagrzanego do 210 stopni , zmniejszając do 180 stopi w połowie pieczenia. Rumianą tartę wyjąć z piekarnika , przełożyć na talerz i pozostawić do lekkiego ostudzenia. Podać letnią z lodami waniliowymi lub rumowymi z rodzynkami

TARTA Z PIGWAMI :
Składniki : 1 krążek surowego ciasta francuskiego, 5 pigw, 20 dag cukru, 2 szklanki słodkiego białego wina (muscat), sok z połowy cytryny, 1 laska wanilii, 1 goździk, 8 dag masła, 12 dag cukru
Przepis : Pigwy umyć, przekroić na pół i obrać. 4 szklanki wody zagotować z winem, przeciętą wzdłuż na pół wanilią, goździkiem , sokiem z cytryny i cukrem. Dodać pigwy i gotować 30 minut, po czym wyjąć łyżką cedzakową i odstawić do ostudzenia. Syrop przecedzić. Karmel : Masło z cukrem stopić na wolnym ogniu, dodać trochę syropu, a kiedy karmel zacznie wrzeć, zdjąć z ognia i wlać do formy, a następnie przechylając formę w różne strony, pokryć karmelem całe wnętrze. W tak przygotowanej formie ułożyć pigwy przecięciem do góry, przykryć ciastem i wielokrotnie nakłuć widelcem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 30 minut. Rumianą tartę wyjąć z piekarnika o odstawić na 5 minut , po czym przełożyć na talerz , odwracając formę dnem od góry i pozostawić do lekkiego ostudzenia. Podać letnią z białym słodkim winem.

TARTA SZWAJCARSKA :
Składniki : 30 dag mąki pszennej, 20 dag margaryny lub masła, 15 dag cukru, 2 jajka, 15 dag migdałów, 8 dag czekolady w proszku, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, pół łyżeczki cynamonu, szczypta soli oraz konfitura malinowa, poziomkowa lub truskawkowa, 1 łyżki masła lub margaryny
Przepis : Sparzyć migdały, obrać ze skórki i zemleć. Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Masło utrzeć z cukrem i jajkami do uzyskania kremowej konsystencji , dodać migdały , czekoladę, mąkę i sól. Zagnieść ciasto i włożyć na 30 minut do lodówki .Po tym czasie rozwałkować 2/3 ciasta i wyłożyć dno oraz karbowane boki wysmarowanej tłuszczem formy do tarty, średnica 24 cm Ciasto nakłuć widelcem i posmarować konfiturą. Na wierzch zetrzeć na tarce do jarzyn pozostałe ciasto. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 50 minut. Po wyjęciu z piekarnika gorącą tartą można posypać cukrem pudrem. Ciasto jest najlepsze po 2-3 dniach

TARTA TATIN :
Składniki : 25 dag ciasta francuskiego, 2 kg jabłek, 10 dag masła, 20 dag cukru
Przepis : Obrać ze skórki i wydrążyć pestki z jabłek, Jabłka pokroić w grube plasterki. Formę do pieczenia wysypać cukrem, następnie ułożyć jabłka, ale tak aby nie dotykały brzegów formy do pieczenia. Polać rozpuszczonym masłem i posypać cukrem. rozwałkować ciasto, następnie pokryć nimi jabłka, całkowicie je przykrywając. Całość piec 30 minut z temperaturze 250 stopni. Po upieczeniu pozostawić do wystygnięcia. Następnie wyjąć z formy i położyć odwrotnie, tak aby jabłka pozostały na wierzchu

TARTA Z GRUSZKAMI I SEREM PLEŚNIOWY :
Składniki : 1 krążek kruchego lub francuskiego ciasta, 3 gruszki, 25 dag sera pleśniowego (lazur , rokpol), 400 ml mleka. 5 dag masła, 2 łyżki maki pszennej, szczypta startej gałki muszkatołowej, sól, świeżo zmielony biały pieprz
Przepis : Ser pokroić w niewielką kostkę. Masło stopić w rondelku, dodać mąkę i mieszając, sporządzić zasmażkę, po czym nie przerywając mieszania dodawać stopniowo zimne mleko. Gdy sos uzyska jednolitą konsystencję, zmniejszyć ogień i zagęścić , gotując chwilkę na słabym ogniu, a następnie dodać ser i mieszać ,aż się stopi. Wówczas doprawić gałką muszkatołową, pieprzem oraz ewentualnie solą. Ciastem wylepić formę do tarty, wielokrotnie nakłuć widelcem, zalać sosem i wyrównać powierzchnię szpatułką. Gruszki umyć, obrać przekroić wzdłuż na pół i usunąć gniazda nasienne. Każdą połówkę gruszki ułożyć przecięciem na desce i pokroić wszerz w cieniutkie półplasterki, po czym wsunąć pod spód nóż, przenieść na sos i rozłożyć w formie wachlarza. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni i piec 30-35 minut. Podać na stół ciepłą lub letnią z białym winem

TORT CZEKOLADOWO-KORZENNY :
Składniki : Biszkopt : 4 jajka, 6 białek, 20 dag sproszkowanych migdałów, 10 dag płynnego miodu, 10 dag cukru pudru, 5 dag mąki pszennej, 5 dag stopionego masła, skórka otarta z 1 cytryny , 2 łyżeczki sproszkowanego cynamonu, 1 łyżeczka ziaren anyżu, 3 dag masła; Mus : 20 dag ciemnej czekolady, 18 dag stopionego, 4 żółtka, 8 dag cukru pudru, 3 dag kakao, 200 ml bitej śmietany; Polewa : 3 łyżki śmietany 12% , 5 dag cukru, 1,5 dag kakao, 1 listek żelatyny
Przepis : Biszkopt : Piekarnik nagrzać do 210 stopni. Jajka ubić do białości z połową cukru, dodać puder migdałowy, mąkę, miód, masło, skórkę z cytryny oraz przyprawy korzenne i dokładnie wymieszać. z białek ubić sztywną pianę z pozostałym cukrem i połączyć z ciastem. Ciasto rozsmarować na grubość około 1 cm na papierze i wstawić obie blachy do piekarnika na 8 -10 minut. Upieczone biszkopty wyjąć i ostudzić. Mus : Czekoladę połamać i stopić w garnuszku wstawionym do gorącej kąpieli wodnej lub w kuchence mikrofalowej. Żółtka ubić z cukrem w gorącej kąpieli wodnej aż masa zbieleje i podwoi objętość . Dodać masło oraz stopioną czekoladę, wymieszać i wyjąć z kąpieli wodnej. Dodać kakao, ponownie wymieszać i odstawić do chłodu. Z białek ubić sztywną pianę i delikatnie połączyć z kremem czekoladowym, po czym wstawić na kilka minut do lodówki. Z biszkoptu wykroić 4 krążki średnicy 22 cm. Włożyć jedno na dno tortownicy, posmarować musem czekoladowym i przykryć drugim krążkiem biszkoptu. Operacje powtarzać do wyczerpania składników. Ostatnią warstwę powinien stanowić biszkopt. Przycisnąć ostatni krążek i wstawić tort na noc do lodówki (na co najmniej 12 godzin). Następnego dnia przygotować polewę : żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Zagotować 2 łyżki wody ze śmietanką, cukrem oraz kakao, dodać odciśniętą żelatynę i mieszając rozpuścić. Kontynuować mieszanie aż do uzyskania jednolitej konsystencji. . Tort przełożyć na talerz i polać polewą Przybrać przyprawami korzennymi i podać po ostudzeniu

TORT CZEKLADOWY Z MASĄ MIGDAŁOWĄ :
Składniki : Ciasto : po 10 dag mąki pszennej i ziemniaczanej, 6 jajek, 12 dag cukru pudru, 3 dag kakao, 1 łyżka tłuszczu, Masa: 25 dag zmielonych migdałów, 25 dag cukru, 3 łyżki soku z cytryny, 1 cukier waniliowy; Lukier : 15 dag gorzkiej czekolady, 10 dag cukru, 4 dag masła, pół szklanki mleka skondensowanego niesłodzonego lub słodkiej śmietanki
Przepis : Ciasto : Oba rodzaje mąki wymieszać i przesiać. Oddzielić białka do żółtek i ubić sztywną pianę. Dalej ubijając, dodawać stopniowo cukier, a następnie żółtka. Dodać mąkę oraz kakao i delikatnie wymieszać. Tortownicę wysmarować tłuszczem, włożyć ciasto i piec około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 170 stopni. Upieczony biszkopt zostawić w formie na noc. Masa: Z cukru i 1 szklanki wody ugotować syrop. Do wrzącego dodać migdały i zagotować. Zdjąć z ognia i ucierać wałkiem, a gdy zbieleje, dodać sok z cytryny i cukier waniliowy, Biszkopt wyjąć z formy , przekroić i przełożyć jeszcze ciepłą masą. Lukier : Czekoladę pokruszyć , włożyć do garnuszka i dodać pozostałe składniki. Ciągle mieszając , podgrzewać na wolnym ogniu prawie do wrzenia. Tort polać lukrem i przybrać płatkami migdałowymi

TORT JABŁKOWY NA BISZKOPTACH :
Składniki :80 dag jabłek (najlepiej delicji, bo nie ciemnieją), 1 kostka masła roślinnego, 1/4 szklanki cukru, 2 żółtka, 1 gorzka czekolada, 1 cukier waniliowy, bakalie, 3 zielone galaretki owocowe (kiwi lub agrestowe), biszkopty
Przepis : Czekoladę pokroić w drobną kostkę. Bakalie odpowiednio przygotować. Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na

tarce do jarzyn i odcisnąć sok. Masło utrzeć z żółtkami oraz cukrem i wymieszać z jabłkami, bakaliami oraz czekoladą Dno tortownicy wyłożyć biszkoptami, włożyć masę jabłkową, wyrównać powierzchnię i wstawić do lodówki. Galaretki przygotować zgodnie z przepisem, a gdy zaczną krzepnąć polać tort i zastudzić w lodówce

TORT MAKOWY :
Składniki : Ciasto : 25 dag masła, 30 dag cukru pudru, 5 jajek, 3 łyżki kaszy manny, 2 łyżki płynnego miodu (może być sztuczny), 1 łyżka buki tartej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 2 łyżki tłuszczu, pół szklanki mocnej herbaty, 1 łyżka spirytusu, 2 łyżeczki cukru; Nadzienie ; 50 dag masła, 6 jajek, 1,5 szklanki cukru pudru, 1 łyżka kawy rozpuszczalnej, klika kropli olejku rumowego
Przepis : Ciasto : Mak sparzyć wrzątkiem , po czym zagotować i odstawić na 30 minut. Następnie osączyć na sicie i dwukrotnie zemleć. Oddzielić żółtka od białek i utrzeć z cukrem. Dodać mak oraz pozostałe składniki i dokładnie wymieszać. Z białek ubić sztywną pianę i delikatne połączyć z masą makową. Tortownicę wysmarować tłuszczem, włożyć ciasto i piec około 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Nadzienie : Masło (o temperaturze pokojowej) utrzeć na pianę i , nie przerywając ucierana ,dodawać o 1 łyżce cukru oraz po 1 jajku (nie prosto z lodówki). Na końcu dodać kawę i olejek. Ostudzone ciasto przekroić na 2 lub 3 krążki i skropić osłodzoną herbatą ze spirytusem, Krążki ciasta przełożyć przygotowanym nadzieniem. Wierzch również posmarować kremem i dowolnie przybrać

TORT MIGDAŁOWO-TRUSKAWKOWY :
Składniki : Ciasto : 10 dag zmielonych migdałów, 10 dag cukru, 3 jajka, 1 łyżka bułki tartej, szczypta soli, 1 łyżka tłuszczu, 2 łyżka mąki pszennej; Nadzienie : 1 kg truskawek, 2 szklanki śmietany kremówki, 2 cukry waniliowe, 6 łyżeczek żelatyny , sok z połowy cytryny
Przepis : Ciasto : Oddzielić od białka od żółtek i ubić solą sztywną pianę, dodając pod koniec połowę cukru. Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem, dodać migdały oraz bułkę tratą i dokładnie wymieszać. Następnie połączyć z pianą .Tortownicę wysmarować tłuszczem i wsypać mąkę. Włożyć ciasto i piec około 45 minut w piekarniku nagrzanym do 170 stopni. Nadzienie : Żelatynę namoczyć w 2 łyżkach wody. Truskawki umyć, osączyć , oczyścić z szypułek i rozgnieść. Żelatynę rozpuścić , podgrzewając. Śmietanę ubić, dodając na końcu cukier waniliowy. Dodać truskawki ,sok z cytryny oraz żelatynę i delikatnie wymieszać. Ostudzone ciasto przekroić na pół i przełożyć połowę nadzienia. Resztę nadzienia wyłożyć na wierzch tortu

TORT RUMOWY :
Składniki : 25 dag masła lub margaryny. 23 dag cukru, 13 dag mąki ziemniaczanej, 5 jajek, 3-4 łyżki śmietany 22 %, 2,5 dag cukru waniliowego, skórka otarta zz 1 cytryny, 3 łyżki rumu, pół laski wanilii, 2 łyżki masła lub margaryny; Polewa : Słoik marmolady morelowej; Glazura : 20 dag cukru pudru, 3-4 łyżki rumu, Przybranie : 10 dag marcepanu, 5 dag cukru, farba spożywcza
Przepis : Wanilię zetrzeć. Masło utrzeć na puch. Ucierając , dodawać kolejno, cukier, cukier waniliowy, wanilię ,skórkę z cytryny oraz rum, a następnie po 1 jajku. Mąkę przesiać, dodać do ciasta i wymieszać. Gdy ciasto jest zbyt gęste, dodać śmietany. Tortownicę wysmarować tłuszczem,. a dno wyłożyć pergaminem. Rozsmarować na dnie 3-4 łyżki ciasta (na grubość 1/3 cm), wstawić do prodiża (podgrzewanego tylko do góry) i upiec na złoty kolor. Rozsmarować następną porcję ciasta i znów upiec. Czynności te powtarzać do wyczerpania ciasta. Marcepan ugnieść z cukrem i farbą spożywczą. Rozwałkować , wyciąć element przybrania (np. zieloną choinkę i różowe świeczki) i wysuszyć. Glazura : Cukier utrzeć z rumem. Podgrzać marmoladę i rozprowadzić na ostudzonym torcie. Ułożyć przybranie z marcepanem i pokryć glazurą.

TORT ŚMIETANOWO-BRZOSKWINIOWY :
Składniki : 4 czubate łyżki maki pszennej, 4 jajka, pół szklanki cukru, pół proszku do pieczenia, 2 łyżki tłuszczu; Nadzienie : 1 puszka brzoskwiń, 1 l śmietany kremowej, 3,5 galaretki pomarańczowej, 2 łyżki cukru pudru
Przepis : Ciasto : Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę,. Nie przerywając ubijania dodać 4 łyżki wody oraz cukier. Następnie dodawać kolejno żółtka, mąkę oraz proszek do pieczenia. Tortownicę wysmarować tłuszczem, włożyć ciasto i piec około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Po ostudzeniu przekroić na 2 krążki. Brzoskwinie osączyć na sicie. W zalewie brzoskwiniowej rozpuścić 2 galaretki, dodać 2 szklanki ciepłej przegotowanej wody i wymieszać. Tortownicę wyłożyć folią , ułożyć brzoskwinie i zalać galaretką. Gdy zacznie krzepnąć , przykryć 1 krążkiem biszkoptu i wstawić do lodówki. Pozostałą galaretką rozpuścić w 2 szklankach ciepłej, przegotowanej wody. Śmietanę ubić z cukrem w wysokim naczyniu wstawionym do zimnej wody, Następnie dodawać stopniowo galaretkę, ubijając mikserem. Masę wyłożyć na drugi krążek biszkoptu i przykryć biszkoptem z galaretką z lodówki. Wstawić ponownie do lodówki aby krem zastygł.

TORT TOFFI :
Składniki : 1 gotowy spod biszkoptowy, 1 puszka słodzonego mleka skondensowanego, 1 kostka masła . 100 ml rumu ,1 czekolada, lub polewa czekoladowa
Przepis : Puszkę mleka zalać wodą i gotować 3 godziny, po czym schłodzić. Masę mleczną wyjąć do miski i ucierać, dodając po trochu masło, a następnie stopniowo rum (uważać ,aby masy zbytnio nie rozrzedzić). Biszkopt przekroić na 2 krążki i przełożyć masą. Rozpuścić czekoladę (lub przygotować gotową polewę

czekoladową) i polać wierzch tortu .Schłodzić przed podaniem. Krążki biszkoptu można nasączyć wodą z rumem. Tort można mieć więcej warstw. Oprócz masy toffi można użyć marmolady morelowej lub pomarańczowej. Do masy można dodać dowolne bakalie. Masą tą można również przekładać wafle

TORT SEROWY CZEKOLADOWO-ŚMIETANKOWY :
Składniki : Ciasto : do 1,5 szklanki mąki pszennej i cukru, 1 kostka margaryny, 4 jajka, 50 ml spirytusu, 1 cukier waniliowy, 3 łyżeczki kakao, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 łyżki masła, bułka tarta Nadzienie: 1 l mleka, 2 szklanki gęstej kwaśnej śmietany kremowej, 1,5 kostki masła, 2 jajka, 1 szklanka cukru pudru, 50 ml spirytusu, sok z 1 cytryny, 2-4 łyżeczki kakao
Przepis : Ciasto : Margarynę stopić, dodać 6 łyżek wody, oba rodzaje cukru, kakao oraz spirytus i mieszając, gotować 2 minuty, po czym ostudzić. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać do ostudzonej masy. Żółtka oddzielić od białek, dodać do masy i dokładnie wymieszać. Z białek ubić sztywną pianę i delikatnie połączyć z ciastem. Tortownicę natłuścić , posypać bułką tartą, wlać ciasto, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180-200 stopni i piec około 40 minut, po czym ostudzić. Nadzienie : Mleko zagotować. Jajka roztrzepać ze śmietaną i wlać do wrzącego mleka bez mieszania. Gdy wytworzy się twaróg, odcedzić na sicie wyłożonym gazą i ostudzić. Masło utrzeć z cukrem i nie przerywając ucierania, dodawać stopniowo sok z cytryny, spirytus oraz ser. Połowę masy wyłożyć na ciasto w tortownicy i wstawić do lodówki. Resztę nadzienia wymieszać dokładnie z kakao i rozsmarować na jasnej warstwie serowej, po czym ponownie wstawić do lodówki do stężenia. Wierzch tortu można posmarować polewą do ciast i przybrać bakaliami lub posypać kolorową posypką

TORT SEROWY ANANASOWY :
Składniki : Ciasto : 1 szklanka mąki pszennej 1 szklanka cukru, 4 jajka, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 łyżka octu, szczypta soli, tłuszcz; Przybranie : 1 puszka brzoskwiń, 1 galaretka owocowa; Nadzienie : 1 l mleka, 2 szklanki gęstej kwaśnej śmietany 18 %, 4 jajka, 1 kostka masła lub margaryny, 1 szklanka cukru pudru, 1 puszka ananasów, po 5-10 dag rodzynek i orzechów , 50 ml spirytusu, 1 dowolny aromat
Przepis : Ciasto : Białka oddzielić od żółtek, ubić z solą na sztywną pianę i utrwalić niewielkim dodatkiem cukru. Żółtka ubić z pozostałym cukrem, proszkiem do pieczenia oraz octem, po czym przełożyć na białka i jeszcze chwilę ubijać razem. Mąkę przesiać do masy jajecznej i lekko wymieszać łyżką. Tortownicę natłuścić , wlać ciasto, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i upiec na złoty kolor (około 25 minut) , po czym ostudzić. Nadzienie : Mleko zagotować. Jajka wymieszać ze śmietaną , wlać do wrzącego mleka i mieszając, podgrzewać na wolnym ogniu do zagotowania, po czym ostudzić. Wytworzony twaróg dokładnie odcedzić. Ananasy odsączyć , zachowując zalewę i pokroić w kostkę. Rodzynki opłukać i osączyć. Orzechy posiekać. Tłuszcz utrzeć z cukrem i nie przerywając ucierania , dodawać po 1 łyżce sera a następnie wymieszać z aromatem, alkoholem, bakaliami i ananasem. Spód biszkoptowy nasączyć zalewą z ananasa, wyłożyć masę serową i wstawić do lodówki. Galaretkę przygotować zgodnie z przepisem podanym ba opakowaniu, zmniejszając ilość wody o połowę, studzić i pozostawić do lekkiego skrzepnięcia. Brzoskwinie osączyć , rozłożyć na wierzchu tortu i zalać krzepnącą galaretką po czym zastudzić w lodówce

TORT SEROWY GREJPFRUTOWY :
Składniki : Ciasto : 30 dag mąki pszennej, 15 dag masła, 10 dag cukru pudru, 2 żółtka; 1 łyżka masła; Przybranie : 2 średnie czerwone grapefruity, po połowie galaretki pomarańczowej i wiśniowej; Nadzienie : 75 dag tłustego miękkiego twarogu, 1 szklanka śmietany kremówki , 25 dag cukru pudru, 4 żółtka, sok z 2 pomarańczy po 3 łyżki rodzynek i kandyzowanej skórki pomarańczowej, 2 łyżeczki żelatyny, 1 słoiczek marmolady grejpfrutowej
Przepis : Ciasto : Mąkę przesiać na stolnicę, dodać pokrojone masło i posiekać nożem, aż powstaną grudki. Dodać żółtka oraz cukier, zagnieść jednolite ciasto, owinąć w folię i włożyć na 2-3 godziny do lodówki. Tortownicę natłuścić. Ciasto rozwałkować , wylepić dno tortownicy, nakłuć widelcem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 15-20 minut, po czym ostudzić. Nadzienie : Rodzynki umyć, osączyć i osuszyć. Żelatynę namoczyć w 2 łyżkach soku pomarańczowego, a gdy napęcznieje, dodać resztę soku i rozpuścić podgrzewając , po czym pozostawić do ostudzenia. Żółtka ubić na parze do białości z połową cukru. Śmietanę ubić z pozostałym cukrem. Do twarogu dodać masę żółtkową. skórkę pomarańczową oraz rodzynki i utrzeć na gładką masę , a następnie wymieszać ze śmietaną, żelatyną oraz bakaliami. Upieczony spód w tortownicy posmarować marmoladą, włożyć masę serową, wyrównać powierzchnię i wstawić do lodówki. Obie galaretki rozpuścić razem i ostudzić. Grapefruity umyć, obrać, pokroić w plastry, ułożyć na wierzchu sernika, zalać krzepnącą galaretką i ponownie wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny. Przed podaniem tort przełożyć na talerz lub paterę

TORT SEROWY POMARAŃCZOWY :
Składniki : Ciasto : po 5 łyżek mąki pszennej i cukru pudru, 5 jajek, pół łyżeczki proszku do pieczenia, masło ;Nadzienie : 5 pomarańczy , 50 dag dwukrotnie zmielonego twarogu, 28 dag cukru, 1 szklanka śmietany kremówki, 5 łyżek żelatyny, 2 żółtka, pól szklanki mocnego naparu herbaty,. pół szklanki mleka, 3 kieliszki likieru pomarańczowego, 4 łyżki soku pomarańczowego
Przepis : Ciasto : Białka oddzielić od żółtek, ubić pianę i nie przerywając ubijania, dodać stopniowo cukier oraz po 1 żółtku. Mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia, przesiać do masy jajecznej i lekko wymieszać łyżką.

Tortownicę natłuścić , wlać ciasto, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 30 minut, po czym ostudzić. Nadzienie : Pomarańcze wyszorować, sparzyć i osuszyć. Z jednej zetrzeć skórkę, resztę obrać, podzielić na cząstki, usunąć błonkę i zalać 1/3 likieru. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości wody., Mleko zagotować , dodać żelatynę i mieszając, rozpuścić na następnie ostudzić . Herbatę posłodzić i wymieszać z połową pozostałego likieru oraz sokiem pomarańczowym. Twarożek utrzeć z 3/4 szklanki cukru, żółtkami oraz pozostałym likierem, wymieszać z żelatyną oraz połową cząstek pomarańczy i wstawić do lodówki. Ciasto przekroić na dwa krążki. 1 włożyć na dno tortownicy , nasączyć połowa ponczu, rozłożyć pozostałe owoce (kilka cząstek odłożyć do przybrania), przykryć masą serową, a następnie drugim plastrem biszkoptu i nasączyć resztą ponczu. Schłodzoną śmietanę ubić z pozostałym cukrem i posmarować wierch oraz boki tortu. Przybrać odłożonymi cząstkami pomarańczy i posypać skórką. Tort mocno schłodzić przed podaniem

TORT SEROWY RÓŻOWY :
Składniki : Ciasto : 4 jajka, 4 łyżki cukru pudru, 4 czubate łyżki kisielu wiśniowego, czerwone owoce (np. truskawki świeże, mrożone lub z kompotu), 2 galaretki owocowe o tym samym smaku; Masa serowa : 75 twarożku homogenizowanego truskawkowego, 4 jajka, 1 szklanka cukru, pół kostki masła, 2 łyżki mąki pszennej, 1 budyń malinowy, 1 cukier waniliowy, pół łyżeczki proszku do pieczenia
Przepis : Ciasto : Białka oddzielić od żółtek, ubić na bardzo sztywną pianę, i wciąż ubijając, dodawać stopniowo cukier, aż piana będzie lśniąca. Wówczas dodawać po 1 żółtku i czasy czas ubijać po czym dodać proszek kisielowy i delikatnie mieszając łyżką, połączyć z pianą. Dużą tortownicę wyłożyć folią aluminiową, wlać ciasto, wstawić do piekarnika nagrzanego 180 stopni i piec ,aż ciasto zacznie odchodzić od brzegów formy, po czym wyjąć i ostudzić. Masa : Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i wymieszać z budyniem. Żółtka oddzielić od białek. Masło utrzeć na puch i nie przerywając ucierania, dodawać kolejno cukier, cukier waniliowy, żółtka oraz po trochu serka , po czym delikatnie wymieszać z sypkimi składnikami. Z białek ubić sztywną pianę i połączyć z masą serową. Wlać na ciasto w tortownicy, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około godziny, po czym pozostawić do ostudzenia. Owoce odpowiednio przygotować. Galaretki rozpuścić według przepisu podanego na opakowaniu i pozostawić do lekkiego skrzepnięcia. Tort wyjąć z formy, usunąć folię i ponownie włożyć do tortownicy. Na wierzchu rozłożyć owoce, zalać tężejącą galaretką i zastudzić w lodówce

TORT SEROWY POZIOMKOWY :
Składniki : Ciasto : po 3 łyżki mąki pszennej (tortowej) i ziemniaczanej, 4 łyżki cukru pudru, 2 jajka, 2 łyżki masła, cukier puder; Nadzienie : 85 dag świeżych poziomek, 75-80 dag serek homogenizowanego, 60 dag śmietany kremówki, 10 dag cukru, 6 łyżek żelatyny, 2 cukry waniliowe, sok z cytryny
Przepis : Ciasto : Białka oddzielić od żółtek, ubić pianę i nie przerywając ubijania, dodać stopniowo cukier oraz po 1 żółtku, Oba rodzaje mąki połączyć, przesiać do masy jajecznej i lekko wymieszać łyżką. Spód tortownicy wyłożyć pergaminem, natłuścić , włożyć ciasto, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 20-25 minut, po czym ostudzić. Nadzienie : Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości wody, a gdy napęcznieje, rozpuścić , podgrzewając i pozostawić do ostudzenia. Poziomki opłukać i osączyć. Twarożek utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym oraz sokiem z cytryny i wymieszać z żelatyną, po czym wstawić do lodówki. Ciasto przekroić na dwa krążki. 1 włożyć na dno tortownicy i posypać 70 dag poziomek. Wbić połowę śmietany, wymieszać z gęstniejącą masą serową, przykryć poziomki i wstawić na 3 godziny do lodówki. Pozostałą śmietanę ubić i włożyć do szprycy z końcówką gwiazdkową. Drugi krążek ciasta pokroić na 12 trójkątów, posypać cukrem pudrem i ułożyć pod kątem na wierzchu tortu, przybrać rozetkami śmietany i pozostałymi poziomkami oraz dodatkowo młodymi listkami poziomek

TORT SEROWY SYCYLIJSKI :
Składniki : Ciasto : 25 dag mąki pszennej, 25 dag cukru, 20 dag masła 5 dużych jajek, 2 łyżki alkoholu, 1 łyżeczka proszku do pieczenia , szczypta soli, masło, bułka tarta; Nadzienie : 50 dag tłustego sera twarogowego, 20 dag cukru pudru, pół szklanki śmietany kremówki, 1 łyżka żelatyny, 1 gorzka czekolada starta na tarce do jarzyn, 10 dag drobno pokrojonych owoców kandyzowanych, po 3 łyżki skórki pomarańczowej smażone zw cukrze i wypestkowanych wiśni coctailowych (mogą być z nalewki lub z kompotu), 6 łyżek alkoholu; Polewa : 1 gorzka czekolada, 3 łyżki masła, 3-4 łyżki mocnej kawy, 1 czubata łyżka cukru
Przepis : Ciasto : Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać. Masło utrzeć z cukrem na puch i nie przerywając ucierania , dodawać po 1 jajku i po łyżce mąki. Pod koniec dodać resztę mąki oraz alkohol. Podłużną formę posmarować masłem i posypać bułką tartą, po czym włożyć ciasto, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 45 minut. Upieczone ciasto ostudzić w formie, a następnie wyjąć na tacę, nakryć folią i odstawić na kilka godzin w chłodne miejsce. Nadzienie : Żelatyną namoczyć w niewielkiej ilości wody, po czym rozpuścić, podgrzewając i ostudzić. Śmietanę ubić 1 czubatą łyżką cukru. Twaróg przetrzeć przez sito i utrzeć z cukrem, a następnie połączyć ze śmietaną i żelatyną. Dodać czekoladę , owoce kandyzowane, skórkę pomarańczową oraz 2 łyżki alkoholu i delikatnie wymieszać. Ciasto przekroić na 4 plastry i skropić każdy 1 łyżką alkoholu. Spód ciasta posmarować 1/3 masy serowej, posypać wiśniami i przykryć plastrem ciasta. Ponownie posmarować masą serową, przykryć następnym kawałkiem ciasta i jeszcze raz powtórzyć obie czynności. Polewa : Czekoladę pokruszyć. Napar kawy podgrzać, dodać cukier i wymieszać, po czym dodać czekoladę i mieszając , podgrzewać do rozpuszczenia. Następnie zdjąć z ognia , dodać masło, starannie utrzeć na jednolitą masę i

odstawić na 10 minut do chłodu. Gęstniejącą, ale jeszcze płynną polewą posmarować ciasto i wstawić na kilka godzin do lodówki

TORT SEROWO-TRUSKAWKOWY :
Składniki : Ciasto : 15 dag mąki pszennej, 7-8 dag margaryny, 3 dag cukru pudru, 1 żółtko, 1 łyżka mleka, szczypta soli, tłuszcz; Nadzienie : 35-45 dag twarożka homogenizowanego, 2-3 jajka, 5 łyżek cukru, 203 łyżki miodu, 1 cukier waniliowy, 2-3 łyżeczki żelatyny, 1 galaretka truskawkowa, truskawki świeże lub mrożone, kandyzowana skórka pomarańczowa, rodzynki
Przepis : Ciasto : Mąkę przesiać , dodać pozostałe składniki i zagnieść gładkie ciasto, po czym owinąć w folię i odłożyć na 30 minut do lodówki. Tortownicę średnicy 24 cm natłuścić. Ciasto rozwałkować, rozłożyć na dnie tortownicy , rozłożyć na dnie tortownicy, nakłuć widelcem, wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 200-220 stopni i piec około 20 minut. Po upieczeniu ostudzić. Nadzienie : Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody, po czym rozpuścić w 1 szklance wrzącej wody, wymieszać z miodem i ostudzić, Rodzynki opłukać i osuszyć, Skórkę pomarańczową drobno posiekać. Żółtka oddzielić od białek ,utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym, oraz twarożkiem i ucierając , dodawać po trochu żelatynę, a następnie wymieszać z bakaliami. Z białek ubić sztywną pianę, połączyć z masą serową i wlać do tortownicy, po czym wstawić do lodówki. Galaretkę przygotować według przepisu podanego na opakowaniu i ostudzić. Truskawki umyć , osączyć , odszypułkować, ułożyć na zastygniętej masie serowej, zalać tężejąca galaretką i wstawić do lodówki na 5-6 godzin

TORT SEROWY WIŚNIOWY :
Składniki : Ciasto : 20 dag maki pszennej, 12 dag masła, 8 dag cukru, 1 jajko, 1 cukier waniliowy, szczypta soli; tłuszcz; Do przybrania : 10 dag konfitury morelowej, 8 dag płatków migdałowych; Nadzienie : 1 słoik konfitur z wiśni, 80 dag twarogu, 60 dag śmietany kremówki, 12 dag cukru pudru, 4 dag mąki ziemniaczanej, 4 łyżeczki żelatyny , 1 cukier waniliowy, sok i skórka otarta z 1 cytryny
Przepis : Ciasto : Mąkę przesiać na stolnicę, dodać pokrojone masło i posiekać nożem, po czym dodać pozostałe składniki, zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć na 30 minut do lodówki. Tortownicę natłuścić . 2/3 ciasta rozwałkować, ułożyć na dnie tortownicy nakłuć widelcem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 - 200 stopni i piec około 15 minut , po czym ostudzić. Identycznie postąpić z reszta ciasta z tym ,że po 12 minutach pieczenia posmarować przetartą konfiturą posypać płatkami migdałowymi i dopiec (3 minuty) ,a następnie ostudzić i pokroić na 12 trójkątów. Nadzienie : Wiśnie osączyć , zachowując sok i 12 sztuk odłożyć do przybrania. W 8 łyżkach soku rozmieszać mąkę. Resztę soku zagotować , zagęścić mąką i mieszając zagotować, a po zdjęciu z ognia wymieszać z wiśniami. Spód ciasta umieścić w tortownicy, posmarować kisielem wiśniowym i pozostawić do ostudzenia. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości wody i rozpuścić, podgrzewając po czym ostudzić. Twaróg utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym oraz sokiem i skórką z cytryny. Żelatynę wymieszać z 2 łyżkami masy twarogowej, a następnie z całą masą twarogową. 45 dag śmietany ubić, połączyć z masą serową i rozłożyć na kisielu, po czym wstawić dna 6 godzin do lodówki. Resztę śmietany ubić i przybrać tort. Na wierzchu ułożyć wachlarzowo trójkąty ciasta z migdałami i każdy przybrać wisienką.

TORT ŚMIETAKOWY Z ANANASEM :
Składniki : 2 gotowe spody biszkoptowe, 2 puszka ananasa w zalewie , 2 owoce kiwi, 1 kiść ciemnych winogron, 40 dag śmietany kremówki, 1 kieliszek sherry, 2 cukry waniliowe
Przepis : Ananas osączyć z zalewy. Zalewę wymieszać z sherry i nasączyć biszkopty. Śmietanę ubić z cukrem waniliowym. Ananas pokroić w kostkę i wymieszać z połową śmietany. Krążki biszkoptowe przełożyć śmietaną z ananasem. Resztę śmietany ułożyć na wierzchu tortu. Winogrona umyć i oderwać z łodyżek. Kiwi umyć , obrać i pokroić w plastry. Tort przybrać owocami

TORT SEROWY Z KIWI :
Składniki : Ciasto : 25 dag mąki pszennej, 12,5 dag masła, 10 dag cukru pudru , 1 żółtko, 4 kiwi; Nadzienie : 50 dag zmielonego sera twarogowego, 1,5 szklanki śmietany 36 %, 5 dag cukru pudru, 2 żółtka , sok z 1 cytryny, 2 łyżki żelatyny
Przepis : Ciasto : Mąkę przesiać na stolnicę i posiekać nożem z masłem. Dodać pozostałe składniki , zagnieść ciasto, owinąć w folię i odłożyć na 2 godziny do lodówki. Tortownicę natłuścić. Ciasto rozwałkować, wylepić dno oraz boki formy , ponakłuwać widelcem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 20 minut , po czym ostudzić. Nadzienie : Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości wody , a gdy napęcznieje, rozpuścić na parze i pozostawić do ostudzenia. Śmietanę ubić z cukrem. Ser utrzeć z cukrem, żółtkami oraz sokiem z cytryny na gładką masę, a następnie wymieszać z żelatyną oraz 2/3 śmietany , włożyć na ciasto w tortownicy, wyrównać powierzchnię i wstawić na 3 godziny do lodówki, Następnie tort wyjąć i przełożyć na talerz. Kiwi umyć, obrać , pokroić w plasterki, rozłożyć na wierzchu tortu i przybrać rozetkami z pozostałej śmietany

TORT SEROWY Z KIWI I MALINAMI :
Składniki : Ciasto : 25 dag mąki pszennej, 15 dag schłodzonej masła, 10 dag cukru pudru, 1 żółtko, 1 łyżka masła, 4 kiwi, 12 malin; Nadzienie : 50 dag tłustego sera twarogowego, 1,5 szklaki śmietany kremówki, 5-10 dag cukru pudru, 2 żółtka, sok z 1 cytryny 2 łyżeczki żelatyny

Przepis : Ciasto : Mąkę przesiać na stolnicę, dodać pokrojone masło i posiekać nożem. Dodać żółtka oraz cukier i dalej siekać ,aż składniki się połączą, po czym szybko zagnieść ciasto, uformować kulę, owinąć w folię i włożyć na 30 - 60 minut do lodówki. Tortownicy natłuścić. Ciasto rozwałkować, wylepić dno oraz boki formy, nakłuć widelcem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec około 20 minut, po czym ostudzić. Nadzienie : Żelatynę namoczyć w 2 łyżkach wody i rozpuścić podgrzewając , po czym pozostawić do ostudzenia. Ser zemleć i utrzeć z cukrem (1 łyżkę odłożyć) i żółtkami, połową śmietany o raz sokiem z cytryny, po czym wymieszać z żelatyną, włożyć do tortownicy z ciastem i wstawić do lodówki. Pozostałą śmietanę ubić z odłożonym cukrem i włożyć do szprycy. Owoce umyć i osączyć .Kiwi obrać, pokroić w plasterki i ułożyć na wierzchu tortu. Przybrać 12 rozetkami śmietany i w każdą włożyć malinę.

TORT SEROWY Z BRZOSKWINIAMI :
Składniki : Ciasto : pół szklanki mąki ziemniaczanej, pół szklanki cukru, 2 jajka, pół cukru waniliowego, pół łyżeczki proszku do pieczenia, tłuszcz, 1 puszka brzoskwiń, 1 galaretka morelowa; Masa serowa : 40 dag zmielonego twarogu, 1 szklanka śmietany 36 procentowej, 15 dag masła, pół szklanki cukru pudru, 4 łyżeczki żelatyny, 1 cukier waniliowy
Przepis : Ciasto : Białka oddzielić od żółtek i ubić z cukrem na pianę. Nie przerywając ubijania, dodać stopniowo żółtka i cukier waniliowy. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać do masy jajecznej i lekko wymieszać. Tortownicę natłuścić , wlać ciasto, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec około 20 minut , po czym ostudzić. Nadzienie : Żelatynę namoczyć w 5 łyżkach wody, a gdy napęcznieje rozpuścić na parze i pozostawić do ostudzenia. Masło stopić i ostudzić. Twaróg utrzeć z cukrem i wymieszać z płynnym tłuszczem, cukrem waniliowym oraz żelatyną. Śmietanę bić, połączyć z masą serową i włożyć na biszkopt w tortownicy, po czym zastudzić w lodówce. Galaretkę rozpuścić według przepisu podanego na opakowaniu i pozostawić do ostudzenia. Brzoskwinie osączyć, pokroić w plastry i ułożyć na serniku. Zalać krzepnącą galaretką i wstawić na 3 godziny do lodówki.

TORT SEROWY Z MANDARYNKAMI :
Składniki : Ciasto : 38 dag mąki pszennej, 20 dag margaryny, 20 dag cukru pudru, 1 jajko, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, tłuszcz; Nadzienie : 75 dag twarogu, 1 szklanka mleka, 15 dag cukru pudru, 1 cukier waniliowy, 1 sernix, poł aromatu cytrynowego, 1 puszka mandarynek
Przepis : Ciasto : Mąkę przesiać na stolnicę, dodać pozostałe składniki, posiekać nożem, a następnie zagnieść ciasto i utworzyć z niego kulę. Po czym połowę rozwałkować a resztę owinąć w folie i odłożyć do lodówki. Tortownicę średnicy 26 cm natłuścić, wyłożyć dno ciastem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 20 minut po czym ostudzić. Nadzienie : Mandarynki osączyć. Białka oddzielić od żółtek i ubić pianę z 1 łyżką cukru. Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem oraz twarogiem, dodać aromaty , sernix oraz mleko i miksować na najwyższych obrotach 3-5 minut, po czym wymieszać z pianą oraz mandarynkami. Wlać masę serową na podpieczone ciasto i na wierzch zetrzeć na tarce do jarzy ciasto z lodówki. Następnie wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piec około 60 minut. Upieczony sernik ostudzić w tortownicy. Przed podaniem można przybrać mandarynkami

TORT MOKKA Z HERBATNIKÓW :
Składniki : 2 duże opakowana okrągłych herbatników, 1 szklanka zimnej kawy; Krem : 20 dag masła, 17 dag cukru pudru, 3 żółtka, 1 łyżka ekstraktu kawy
Przepis : Krem : Zagotować 150 ml wody z cukrem, zmniejszyć ogień i gotować do momentu , kiedy kropla syropu upuszczona do zimnej wody skrzepnie zachowując elastyczność ,po czym zdjąć z ognia. Masło stopić na słabym ogniu. Żółtka ubić z syropem dodawanym wolno cienkim strumienie i ubijać do ostudzenia. Dodać masło oraz ekstrakt kawowy i dokładnie wymieszać. Tortownicę wyłożyć pergaminem lub folią aluminiową. Na dnie ułożyć 2 warstwy herbatników maczanych w kawie włożyć pół kremu i przykryć 2 warstwami herbatników, po czym wstawić na 10 minut do lodówki. Następnie włożyć pozostały krem i rozłożyć na wierzch przybranie z herbatników. Wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny. Przed podaniem wyjąć tort z formy na talerz

TORT SEROWY Z MORELAMI :
Składniki : Ciasto : 30 dag mąki pszennej, 10 dag cukru pudru, 10 dag masła lub margaryny, 2 jajka, 1 łyżeczka proszku do pieczenia , 2 łyżki masła; Nadzienie : 1 puszka moreli, 50 dag chudego twarożku, 20 dag cukru, 25 dag śmietany kremówki, 15 dag gęstej kwaśnej śmietany 22 %, 4 łyżeczki żelatyny, 2 łyżka soku z cytryny , skórka otarta z 1 pomarańczy, 5 dag drobnych ciasteczek migdałowych, 1 przezroczysta polewa do tortów.
Przepis : Ciasto : Tłuszcz utrzeć z cukrem na puszystą masę i wciąż ucierając, dodać po 1 jajku. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać do masy jajecznej i lekko wymieszać łyżką. Spód tortownicy wyłożyć pergaminem, natłuścić , wlać ciasto, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec około 15 minut po czym ostudzić. Nadzienie : Morele osączyć, zachowując syrop i połowę pokroić w cząstki a pozostałe w kostkę. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości syropu, a gdy napęcznieje , rozpuścić, podgrzewając i pozostawić do ostudzenia. Twarożek utrzeć z kwaśną śmietaną, połową cukru, skórką pomarańczową oraz sokiem z cytryny, po czym wymieszać z żelatyną i wstawić do lodówki. Śmietanę ubić, wymieszać z tężejącą masą serową, ciastkami i morelami pokrojonymi w kostkę. Do rondelka wsypać resztę cukru oraz polewę, rozprowadzić 1 szklankę syropu

morelowego i zagotować , a następnie zdjąć z ognia i ostudzić. Ciasto przełożyć na talerz, zapiąć brzeg tortownicy, włożyć masę serową, rozłożyć cząstki moreli, polać polewą i wstawić na 30 minut do lodówki

TORT SEROWO-BRZOSKWINIOWY NA ZIMNO :
Składniki :1 kg tłustego twarogu, pól kostki masła, 1 puszka brzoskwiń, po 2 galaretki brzoskwiniowe i cytrynowe, 1 galaretka wiśniowa, 1 łyżeczka żelatyny, skórka otarta z 1 cytryny, rodzynki, kandyzowana skórka pomarańczowa, masło, 20 dag biszkoptów
Przepis : Galaretkę wiśniową rozpuścić 1,5 szklanki wody i ostudzić. Tortownicę wysmarować masłem i wyłożyć biszkoptami moczonymi w zimnej galaretce, po czym wstawić do lodówki. Galaretki cytrynowe oraz żelatynę rozpuścić w 2 szklankach wody i pozostawić do ostudzenia. Rodzynki opłukać i osuszyć. Skórkę pomarańczową drobno pokroić. Ser zemleć z masłem oraz cukrem, dodać tężejącą galaretkę , skórkę z cytryny oraz bakalie i wymieszać, a następnie włożyć do tortownicy i wstawić do lodówki. Galaretki brzoskwiniowe rozpuścić w nieco mniejszej ilości wody i ostudzić. Brzoskwinie osączyć , pokroić w ćwiartki ułożyć na serniku, zalać krzepnącą galaretką i ponownie wstawić do lodówki do czasu zastudzenia. Podawać z bitą śmietaną

TORT SEROWY NA ZIMNO :
Składniki : 3 gotowe blaty biszkoptowe, 60 dag twarogu, 2 kostki masła , 2 szklanki cukru pudru, 3 jajka , 1 olejek waniliowy, sok z 1 cytryny, rodzynki
Przepis : Rodzynki sparzyć, ostudzić i osączyć, Ser zemleć 2 razy. Żółtka oddzielić od białek. Masło utrzeć z cukrem na puch i wciąż ucierając, dodawać po trochu sera, po 1 żółtku a następnie olejek i sok z cytryny, po czym wymieszać z rodzynkami. Z białek ubić sztywną pianę i połączyć a masą serową , mieszając łyżką. Nadzieniem przełożyć blaty biszkoptowe i schłodzić w lodówce. Tort przed podaniem dowolnie przybrać

WŁOSKI TORT SEROWY NA ZIMNO :
Składniki : 1 serek homogenizowany, 1 szklanka mocnej świeżo zaparzonej kawy, 1 szklanka bitej śmietany, 1 szklanka cukru pudru, 3/4 szklanki słodkiego wina, pół szklanki brandy, 4 żółtka, 1 łyżka żelatyny, około 17 dag biszkoptów, bita śmietana, sos czekoladowy , owoce
Przepis : Żelatynę zalać winem i odstawić na 5 minut, po czym dodać żółtka, oraz połowę cukru i ubijać do zgęstnienia w gorącej kąpieli wodnej, Po wyjęciu ubijać dalej aż masa ostygnie. Wówczas wymieszać z serkiem i bitą śmietaną. Tortownicę wyłożyć folią i rozłożyć na dnie warstwę biszkoptów. Kawę wymieszać z brandy oraz pozostałym cukrem i obficie nasączyć syropem kawowym i rozłożyć resztę masy serowej. Następnie wyrównać powierzchnię i wstawić tort dna noc do lodówki. Przed podaniem przybrać bitą śmietaną oraz owocami i polać sosem czekoladowym

TORT SEROWO-KAKAOWY NA ZIMNO :
Składniki : 2 serki homogenizowane, 1 kostka masła, 2 szklanki cukru pudru, 5 żółtek, poł szklanki przegotowanego mlek, 1-3 łyżki żelatyny, 2 łyżki kakao, biszkopty, 1 galaretka owocowa
Przepis : Żelatynę namoczyć w połowie szklanki wody i rozpuścić , podgrzewając po czym wymieszać z mlekiem i pozostawić do ostudzenia. Masło, cukier oraz żółtka utrzeć na puch i wymieszać z żelatyną, a następnie połączyć z serkami i 1/2 masy wymieszać z kakao. Dno tortownicy wyłożyć biszkoptami , wlać jasną masę serową i wstawić do lodówki. Na zastudzoną warstwę wlać masę kakaową i ponownie zastudzić. Galaretkę rozpuścić według przepisu podanego na opakowaniu (w lecie użyć nieco mniej wody) i pozostawić do ostudzenia, a gdy zacznie krzepnąć zalać sernik i jeszcze raz wstawić do lodówki.

TORT SEROWY NA ZIMNO Z LIMETKAMI :
Składniki : 25 dag sera twarogowego, 20 dag bitej śmietany, 150 ml mleka, 6 ag cukru, 2 żółtka, 5 łyżeczek żelatyny, 1 cukier waniliowy , 4 limetki, 2 blaty biszkoptowe
Przepis : Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości wody i rozpuścić podgrzewając, po czy, ostudzić. Limetki sparzyć i osuszyć , po czym z dwu zetrzeć skórkę, z trzeciej wycisnąć sok a czwartą pokroić ze skórką w cienkie plasterki . Mleko zagotować z cukrem oraz cukrem waniliowym po czym zmniejszyć płomień , dodać żółtka i cały czas mieszając , podgrzewać do zgęstnienia ,ale nie dopuścić do zagotowania. Krem zdjąć z ognia i wymieszać z żelatyną .Ser dwukrotnie zemleć i utrzeć z sokiem oraz połową skórki z limetek, a następnie wymieszać z przygotowanym kremem oraz śmietaną i przełożyć masą blaty biszkoptowe. Wierzch oprószyć cukrem pudrem i przybrać plastrami limetki, po czym, tort wstawić na 1 godzinę do lodówki

TORT SEROWO-POMARAŃCZOWY NA ZIMNO :
Składniki : 75 dag tłustego sera twarogowego, 1 szklanka cukru pudru, 1 kostka masła, 8 jajek, po 10 dag rodzynek posiekanej kandyzowanej skórki pomarańczowej i migdałów lub orzechów włoskich, 1 laska wanilii , 2 pomarańcze, 2 galaretki pomarańczowe, biszkopty
Przepis : Rodzynki sparzyć i osączyć. Wanilię drobno posiekać, Ser dwukrotnie zemleć i wymieszać z wanilią. 1 galaretkę rozpuścić w 3/4 szklanki wody i pozostawić do ostudzenia .Żółtka oddzielić od białek. Masło utrzeć na puch i wciąż ucierając , dodawać na przemian po 1 żółtku, 1 łyżce cukru i 1 łyżce sera. Utartą na gładko masę

wymieszać z krzepnącą galaretką i bakaliami. Z białek ubić sztywną pianę i połączyć z masą serową. Pozostałą galaretkę rozpuścić w ,5 szklance wody i odstawić do ostudzenia .Dno oraz boki tortownicy wyłożyć biszkoptami, włożyć masę serową, wyrównać powierzchnię i wstawić do lodówki. Pomarańcze umyć , obrać , podzielić na cząstki i ułożyć na torcie. Zalać krzepnącą galaretką i wstawić do lodówki do całkowitego stężenia

TORT SEROWO-TRUSKAWKOWY NA ZIMNO :
Składniki : 50 dag sera twarogowego trzykrotnie mielonego, 50 dag mrożonych truskawek, 15 dag cukru pudru,1 niepełna szklanka jogurtu naturalnego, 6 łyżeczek żelatyny; Przybranie : 1 galaretka truskawkowa , niecałe pół szklanki śmietany kremówki, 1 cukier waniliowy, 30 dag biszkoptów, lub gotowy spód biszkoptowy
Przepis : Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości wody i pozostawić do ostudzenia. Truskawki rozmrozić i część odłożyć do przybrania, a resztę zmiksować. Ser utrzeć lub zmiksować z jogurtem, cukrem oraz musem truskawkowym i wymieszać z cukrem waniliowym oraz żelatyną Do tortownicy włożyć spód biszkoptowy lub wyłożyć dno biszkoptami, przykryć masą serową i wstawić do lodówki. Galaretkę rozpuścić w nieco mniejszej ilości wody niż podano w przepisie i pozostawić do ostudzenia. Odłożone truskawki ułożyć na serniku, zalać krzepnącą galaretką i ponownie wstawić do lodówki na 3-4 godziny. Śmietanę ubić z cukrem waniliowym i przybrać tort przed podaniem

TORT SEROWO WIELOWARSTWOWY NA ZIMNO :
Składniki : Na jedną warstwę : 1 serek homogenizowany, 10 dag masła, 8 łyżek cukru pudru, 1 żółtko, pół szklanki śmietany 12 %, 2 łyżeczki żelatyn, biszkopty
Przepis : Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości wody i rozpuścić podgrzewając, po czym ostudzić. Masło utrzeć na puch z cukrem, a następnie serkiem, śmietaną i żółtkiem. Dno tortownicy wyłożyć biszkoptami ,wlać masę serową i wstawić do lodówki. W czasie krzepnięcia jednej warstwy przygotować identycznie drugą warstwę serową, tym razem "kolorową", zastępując żelatyną 2 łyżkami galaretki owocowej w proszku i wlać na zastudzoną warstwę w tortownicy. W podobny sposób przygotować następne warstwy serowe - białą i kolorową. Do masy serowej można dodać bakalie

Napoje

|Lemoniada | Oranżada | Kwas chlebowy | Kwas żurawinowy | Herbata parzona w tradycyjny sposób | Bawarka | Korzenna zimowa herbata | Herbata mrożona | Kawa po turecku |Kawa z koglem moglem | Kawa z czekoladą | Kawa korzenna z miodem | Kawa mrożona | Kawa z likierem pomarańczowym | Czekolada z brandy | Kruszon | Piwo grzane | Piwo grzane z żółtkiem | Wino czerwone grzane | Wino białe grzane z żółtkami | Poncz | Grog | Cytrynówka wytrawna | Cytrynówka słodka | Nalewka wiśniowa | Nalewka słodka na świeżych śliwkach | Nalewka na suszonych śliwkach z rutą | Nalewka z pigwy | Jałowcówka | Pieprzówka | Orzechówka | Ajerkoniak | Likier mleczny | Likier kawowy | Krupnik |

LEMONIADA :
Składniki :3 duże lub 4 mniejsze cytryny; 100 g cukru;8 kostek lodu
Przepis : Cytryny sparzyć i z dwóch ściąć skórkę (tylko żółtą część). Ze środka trzeciej wykroić 4 plasterki. Skórki zalać 800 ml wody, dodać cukier i zagotować. Zdjąć z ognia, ostudzić i połączyć z sokiem z wszystkich cytryn. Wlać przez sitko do 4 szklanek, do każdej wrzucić po 2 kostki lodu i po plasterku cytryny

ORANŻADA :
Składniki :2 duże lub 3 mniejsze pomarańcze; 1 cytryna; 80 g cukru, 8 kostek lodu
Przepis : Sparzyć 1 pomarańczę i ściąć z niej skórkę (tylko pomarańczową część) .Skórki zalać 500 ml wody, dodać cukier i zagotować .Zdjąć z ognia , ostudzić i połączyć z sokiem z pozostałych pomarańczy. Wlać przez sitko do 4 szklanek, do każdej wrzucić po 2 kostki lodu i po plasterku cytryny

KWAS CHLEBOWY :
Składniki :200 g żytniego chleba; 10 g drożdży; 100 g cukru; 1 łyżka rodzynków; skórka z 1 cytryny
Przepis : Chleb pokroić w kromki, a każdą kromkę na kilka mniejszych kawałków. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 100 stopni i wysuszyć (20-25 minut). Cytrynę sparzyć i ściąć z niej żółtą część skórki. Zalać ją 2 litrami wody, dodać cukier (odkładając 1 łyżeczkę), zagotować, przelać do słoja lub kamiennego naczynia i wrzucić chleb. Kiedy płyn ostygnie, dodać rozpuszczone drożdże, roztarte z łyżeczką cukru. Naczynie przykryć gazą lub pergaminem i na 12 godzin odstawić w miejsce o temperaturze pokojowej. Następnie przecedzić przez gęste sitko lub filtr do kawy, wlać do butelek albo słoików, wrzucić opłukane i osuszone rodzynki, zakorkować lub zakryć pergaminem i odstawić w chłodne miejsce. Kwas już po 24 godzinach nadaje się do picia

KWS ŻURAWINOWY :
Składniki :500 g żurawin; 10 g drożdży; 250 g cukru; 1 łyżka rodzynków; skórka z 1 cytryny

Przepis : Cytrynę sparzyć i ściąć z niej żółtą część skórki. Żurawiny przebrać, opłukać, dodać skórkę cytrynową, cukier (odkładając 1 łyżeczkę), zalać 2 litrami wody, zagotować, zdjąć z ognia. Przelać do słoja lub kamiennego naczynia, a kiedy płyn ostygnie, dodać rozpuszczone drożdże, roztarte z łyżeczką cukru. Naczynie przykryć gazą lub pergaminem i na 12 godzin odstawić w miejsce o temperaturze pokojowej. Następnie zebrać z powierzchni szumowiny, dodać rodzynki i na 2-3 dni odstawić w chłodne miejsce. Potem kwas przecedzić przez gęste sitko lub filtr do kawy

HERBATA PARZONA W TRADYCYJNY SPOSÓB :
Składniki :4 łyżeczki herbaty
Przepis : Do gorącego czajniczka wsypać herbatę, zalać 80 ml wrzątku. Czajniczek przykryć i umieścić na parze lub podgrzewanej podstawce. Po 6 minutach dolać jeszcze 100 ml wrzątku i zaparzać kolejne 3 minuty. Napar wlać do filiżanek i uzupełnić wrzątkiem. Osobno serwować cukier, sypki lub w kostkach, plasterki cytryny, mleko albo słodką śmietanę.

BAWARKA :
Składniki :4 łyżeczki herbaty; 350 ml mleka
Przepis : Herbatę zaparzyć zgodnie z przepisem na HERBATĘ PARZONĄ W TRADYCYJNY SPOSÓB. Napar wlać do kubków lub filiżanek, napełnić wrzątkiem do dwóch trzecich objętości i dolać gorące mleko. Osobno serwować cukier, sypki lub w kostkach

KORZENNA ZIMOWA HERBATA :
Składniki :4 płaskie łyżeczki (lub 4 torebki czarnej herbaty); 1 laska cynamonu; 2 goździki; 1 cytryna; 1 pomarańcza; 40 g cukru kandyzowanego lub 3 łyżki miodu; szczypta imbiru
Przepis : Herbatę wsypać (lub włożyć ,jeśli jest w torebkach) do imbryka. Zagotować 800 ml wody z cynamonem, goździkami oraz imbirem. Wrzący płyn wlać do imbryka, postawionego na parze lub podstawce do podgrzewania. Doda po cztery długie kawałki skórki obranej ze sparzonej pomarańczy i cytryny. Zostawić na 6 minut. Pomarańczę ostrym nożem podzielić na cząstki z samego miąższu, wyłapując przy tym sok do miseczki. Herbatę wlać do szklanek lub filiżanek, przecedzając ja. W każdej umieścić po jednej skórce pomarańczowej i cytrynowej raz cząstki pomarańczy i wlać sok pomarańczowy. Słodzić cukrem kandyzowanym lub miodem

HERBATA MROŻONA :
Składniki :4 łyżeczki herbaty; 2 cytryny; 6-8 łyżeczek cukru; 8-12 kostek lodu
Przepis : Herbatę zaparzyć zgodnie z przepisem na HERBATĘ PARZONĄ W TRADYCYJNY SPOSÓB. Z jednej cytryny wycisnąć sok, a drugą sparzyć wrzątkiem i pokroić w plasterki. Napar herbaciany uzupełnić wrzątkiem do 800 ml, dodać cukier, sok , oraz plasterki cytryny. Schłodzić (przed podaniem można na pół godziny włożyć do zamrażalnika), rozlać do 4 szklanek i do każdej wrzucić po 2-3 kostki lodu

KAWA PO TURECKU :
Składniki :8 łyżeczek kawy; 6-8 łyżeczek cukru
Przepis : Kawę i cukier wsypać do tygielka, wlać 750 ml wody i umieścić go na niewielkim ogniu. Kiedy tylko płyn zacznie wrzeć, zdjąć z ognia, poczekać aż kawa opadnie i z powrotem postawić ją na ogniu. Gdy znów zacznie się unosić, ponownie zdjąć ją z ognia. Czynność tę powtarzać jeszcze dwukrotnie, a następnie wlać kawę do filiżanek wąskim strumieniem, trzymając tygielek jak najwyżej. Dzięki temu na powierzchni utworzy się piana.

KAWA Z KOGLEM MOGLEM :
Składniki :8 łyżeczek kawy; 3 żółtka; 6 łyżeczek cukru; ćwierć łyżeczki cynamonu; skórka starta z połowy sparzonej pomarańczy
Przepis : Zaparzyć kawę w ekspresie lub maszynce do kawy, tak ,żeby było 500 ml. Żółtka, cukier, cynamon i startą skórkę pomarańczową ubić w metalowej misce na puszystą masę. Postawić ją na rondlu z wrzątkiem i dalej ubijać żółtka, powoli wlewając kawę. Przelać do filiżanek i podawać. Można udekorować kilkoma cienkimi paseczkami skórki pomarańczowej

KAWA Z CZEKOLADĄ :
Składniki :8 łyżeczek kawy; 6 łyżeczek czekolady w proszku skórka starta z połowy sparzonej pomarańczy; 100 ml śmietany kremówki; 4 łyżeczki cukru
Przepis : Śmietanę ubić, dodając od koniec 2 łyżeczki cukru. Kawę zaparzyć w ekspresie lub maszynce do kawy, tak ,żeby było 500 ml, wsypać resztę cukru, wymieszanego z połową skórki pomarańczowej, oraz sproszkowaną czekoladę i wlać do filiżanek. NA wierzchu ułożyć śmietanę i posypać resztą skórki pomarańczowej

KAWA KORZENNA Z MIODEM :
Składniki :8 łyżeczek kawy; 6 łyżeczek cukru; ćwierć laski wanilii; ćwierć laski cynamonu; 4 ziarenka kardamonu; skórka z połowy sparzonej pomarańczy; 6 łyżeczek miodu

Przepis : Kawę zaląc 500 ml wrzątku, dodać przyprawy, pociętą w kawałki skórkę pomarańczową (bez białych części) oraz miód, przykryć i 10 minut trzymać na podgrzanej płycie (nie gotować) .Następnie przecedzić i wlać do filiżanek.

KAWA MROŻONA :
Składniki :8 łyżeczek kawy; 4 żółtka; 250 ml mleka; 6-8 łyżeczek cukru
Przepis : Zaparzyć kawę w ekspresie lub maszynce do kawy tak ,żeby było 500 ml. Żółtka i cukier ubić w metalowej misce na puszystą masę . Miskę umieścić na rondlu z gotującą wodą i dalej ubijać, cienkim strumieniem wlewając mleko, a następnie kawę. Ubijać około 10 minut, a następnie zdjąć z pary i mocno ochłodzić. Przed podaniem na pół godziny wstawić do zamrażalnika, wyjąć i ubić trzepaczką. Kawę mrożoną można podawać z gałką lodów śmietankowych oraz bitą śmietaną. Wtedy jednak jest bardziej deserem niż napojem

KAWA Z LIKIEREM POMARAŃCZOWYM :
Składniki :8 łyżeczek kawy; 4 łyżki likieru pomarańczowego lub nalewki pomarańczowej, 6-8 łyżeczek cukru; skórka starta z połowy sparzonej pomarańczy; 100 ml śmietany kremówki
Przepis : Śmietanę ubić, dodając pod koniec 2 łyżeczki cukru, i wymieszać z połową skórki pomarańczowej. Kawę zaparzyć w ekspresie lub maszynce do kawy tak ,żeby było 500 ml, wsypać resztę cukru wymieszanego z połową skórki pomarańczowej i wlać do filiżanek. Na wierzchu ułożyć śmietanę

CZEKOLADA Z BRANDY :
Składniki :1 tabliczka mlecznej czekolady; pół tabliczki gorzkiej czekolady; 600 ml mleka; 100 ml brandy; 100 ml śmietany kremówki; 2 łyżeczki cukru
Przepis : Czekoladę połamać na kostki. Po jednej kostce z każdej posiekać, a resztę włożyć do rondla, zalać mlekiem i , mieszając, zagotować na wolnym ogniu, odstawić i wlać brandy. Śmietanę ubić, dodając pod koniec cukier. Gorącą czekoladę wlać do filiżanek, na wierzchu ułożyć śmietanę i posypać posiekaną czekoladą

KRUSZON :
Składniki :1 butelka białego ,wytrawnego wina; 2 pomarańcze; 1 brzoskwinia; sok z 1 cytryny; 20-150 g cukru; 500 ml wody gazowanej; 8 kostek lodu
Przepis : Pomarańcze obrać ostrym nożem, ścinając zarówno pomarańczową jak i białą część skórki. Pokroić je w plastry, odrzucając pestki. Brzoskwinię na minutę zalać wrzątkiem, ściągnąć skórkę , pokroić na ćwiartki, a każdą z nich pociąć wzdłuż na 4 części .W dzbanku ułożyć warstwę owoców, przesypując je cukrem oraz skrapiając sokiem z cytryny .Dzban przykryć na co najmniej 2 godziny wstawić do lodówki. Przed samym podaniem dodać wino, wodę gazowaną oraz lód i wymieszać

PIWO GRZANE :
Składniki : 1 l piwa; 4 łyżki cukru lub miodu; goździki; pół laski cynamonu
Przepis : Piwo wlać do wysokiego garnka, dodać miód lub cukier, cynamon oraz goździki, przykryć i postawić na średnim ogniu. Zdjąć z ognia, zanim zacznie wrzeć, Poddawać w kuflach lub kubkach

PIWO GRZANE Z ŻÓŁTKAMI :
Składniki :11 l piwa; 4 żółtka; 4 łyżki cukru lub miodu; 4 goździki; pól laski cynamonu
Przepis : Żółtka utrzeć z cukrem lub miodem na puszystą masę. Połączyć je ze 100 ml piwa. Resztę piwa wlać do garnka, dodać cynamon oraz goździki, przykryć i postawić na średnim ogniu. Zdjąć z ognia, zanim zacznie wrzeć, wyjąc przyprawy, połączyć z żółtkową mieszanką, a piwo wlać do kufli lub kubków

WINO CZERWONE GRZANE :
Składniki :1 butelka czerwonego półsłodkiego wina; 4 łyżki cukru lub miodu; 4 goździki; pół laski cynamonu; skórka ścięta z 1 sparzonej pomarańczy (tylko pomarańczowa część)
Przepis : Wino wlać do garnka dodać miód lub cukier, cynamon, goździki oraz skórkę pomarańczową, przykryć i postawić na średnim ogniu. Zdjąć z ognia, zanim zacznie wrzeć. Podawać gorące w kubkach. Wino można podgrzewać zmieszane - w dowolnych proporcjach - z sokiem jabłkowym

WINO BIAŁE GRZANE Z ŻÓŁTKAMI :
Składniki :1 butelka białego półsłodkiego wina; 4 żółtka; 4 łyżki cukru; ćwierć laski wanilii; skórka starta z 1 sparzonej cytryny
Przepis : Żółtka utrzeć na puszystą masę z cukrem, skórką cytrynową oraz bardzo drobno posiekaną wanilią. Połączyć je ze 100 ml wina. Resztę wina wlać do garnka, przykryć i postawić na średnim ogniu .Zdjąć z ognia, zanim wino zacznie wrzeć i wymieszać z żółtkami. Podawać gorące w kubkach

PONCZ :
Składniki :1 butelka białego wina; 100 ml rumu; 4 pomarańcze; 1 cytryna; 250 g cukru
Przepis : Cytrynę i 2 pomarańcze sparzyć wrzątkiem i pokroić w plasterki, usuwając skórki, Zalać je winem oraz sokiem z pozostałych pomarańczy, wsypać cukier i na wolnym ogniu , pod przykryciem, doprowadzić do wrzenia. Zdjąć z ognia i wlać rum. Gdyby poncz był zbyt mocny, można dodać przegotowaną wodę. Podawać w pękatej misce do ponczu

GROG :
Składniki :200 g ciemnego rumu; 4 kopiaste łyżeczki cukru; 1 cytryna; pół laski cynamonu; 4 goździki
Przepis : Do 4 szklanek wsypać po kopiastej łyżeczce cukru i wlać sok z cytryny. 600 ml wody zagotować z cukrem, pokruszoną laską cynamonu i goździkami. Odstawić na 10 minut, ponownie zagotować i przez sitko wlać do szklanek Grog podawać gorący.

CYTRYNÓWKA WYTRAWNA :
Składniki :3 cytryny; 500 ml wódki
Przepis : Ze sparzonych cytryn , ostrym nożem ściąć żółtą część skórki. Skórki wymieszać z 2 łyżkami soku wyciśniętego z cytryny i zalać wódką. Umieścić w ciemnym miejscu o temperaturze pokojowej. Po 8 dniach nalewkę przecedzić przez watę lub filtr do kawy , wlać do butelki i zakorkować

CYTRYNÓWKA SŁODKA :
Składniki : 3 cytryny; 500 ml wódki; 100 g cukru
Przepis : Ze sparzonych cytryn , ostrym nożem ściąć żółtą część skórki. Wymieszać je z cukrem, zalać wódką i na 14 dni odstawić w miejsce o temperaturze pokojowej. Po 14 dniach nalewkę przecedzić przez watę lub filtr do kawy, wlać do butelki i zakorkować

NALEWKA WIŚNIOWA :
Składniki :1 kg wiśni; 200 g cukru; 500 ml spirytusu
Przepis : Wiśnie opłukać i odsączyć. Dwie trzecie wydrylować, a resztę zostawić z pestkami. Ułożyć w słoju, przesypując je połową cukru. Zalać spirytusem i na 6 tygodni umieścić w miejscu o temperaturze pokojowej. Zlać nalewkę i odstawić, a wiśnie zasypać resztą cukru. Po 2 dniach ponownie zlać płyn. Połączyć obie nalewki, przecedzić przez watę lub filtr do kawy, wlać do butelek i zakorkować

NALEWKA SŁODKA NA ŚWIEŻYCH ŚLIWKACH :
Składniki :800 g śliwek; 500 ml spirytusu; 400 g cukru
Przepis : Śliwki opłukać i wytrzeć ściereczką. Trzy czwarte owoców pokroić w połówki i wypestkować, a resztę pozostawić w całości. Ułożyć je w słoju, przesypując cukrem, zalać spirytusem, przykryć pergaminem i na 5 tygodni umieścić w miejscu o temperaturze pokojowej. Następnie zlać płyn, dodać 100 ml przegotowanej wody, potrząsnąć słojem, odczekać godzinę i ponownie zlać płyn. Jeszcze raz wlać 100 ml wody przegotowanej, znów odczekać godzinę i zlać płyn. Wszystkie trzy płyny połączyć, przecedzić przez watę lub filtr o kawy i wlać do butelek

NALEWKA NA SUSZONYCH ŚLIWKACH Z RUTĄ :
Składniki :300 g suszonych śliwek bez pestek; 500 ml spirytusu; 1 łyżka cukru; 1 łyżeczka suszonej ruty; 1 łyżka soku z cytryny
Przepis : Śliwki opłukać i ,osuszyć ściereczką , włożyć do słoja, zalać spirytusem, zakryć pergaminem i na 5 dni zostawić w temperaturze pokojowej. Następnie zlać płyn i przecedzić przez watę lub filtr do kawy. Rutę zalać 250 ml wrzątku, gotować na małym ogniu 10 minut, pod koniec dodając cukier oraz sok z cytryny. Przecedzić - również przez watę lub filtr do kawy. Do gorącego płynu dodać alkohol. Przelać do butelek, zakorkować i przechowywać w chłodnym miejscu

NALEWKA Z PIGWY :
Składniki :1 kg owoców pigwy; 150 g cukru; 500 ml spirytusu
Przepis : Owoce pigwy umyć, wytrzeć ściereczką a potem, nieobrane, pokroić w cienkie plastry i ułożyć w słoju, każdą warstwę posypując cukrem (zostawiając 30 g) .Słój zakryć i odstawić na 2 doby. W tym czasie trzeba kilkakrotnie nim potrząsnąć, żeby cukier dobrze się wymieszał z sokiem owocowym. Po dwóch dniach wlać spirytus, słój przykryć pergaminem i zostawić na około 6 tygodni w ciemnym miejscu. Następnie płyn zalać, a owoce posypać 30 g cukru, wymieszać i następnego dnia znów zlać płyn. Oba płyny wymieszać, przecedzić przez watę lub filtr do kawy, wlać do butelek i zakorkować

JAŁWOCÓWKA :
Składniki :12 suszonych ziarenek jałowca; 500 ml wódki; 1 płaska łyżka cukru

Przepis : Ziarenka jałowca oraz cukier zalać wódką i na 20 dni umieścić w ciemnym miejscu o temperaturze pokojowej. Następnie przecedzić nalewkę przez watę lub filtr do kawy, wlać do butelki i zakorkować.

PIEPRZÓWKA :
Składniki :15 ziarenek pieprzu; 500 ml wódki; 1 płaska łyżeczka cukru
Przepis : Cukier wsypać na patelnię, a kiedy rozpuści się i zbrązowieje , wlać 2 łyżki wody. Mieszając, podgrzewać, dopóki zastygły karmel się nie rozpuści, a potem zalać nim zmiażdżone ziarenka pieprzu. Pieprz z karmelem połączyć z wódką, wlać do szklanego naczynia, przykryć pergaminem i na 20 dni umieścić w miejscu o temperaturze pokojowej, Następnie przecedzić nalewkę przez watę lub filtr do kawy, wlać do butelki i zakorkować.

ORZECHÓWKA :
Składniki :1 duży lub półtora małego niedojrzałego orzecha włoskiego; 125 g łuskanych włoskich orzechów (dojrzałych); 500 ml wódki; 1 łyżka cukru
Przepis : Połówki niedojrzałego orzecha zalać wódką, przykryć pergaminem i na 2 tygodnie umieścić w miejscu o temperaturze pokojowej. Po tym, czasie alkohol przecedzić i zalać nim zmielone orzechy oraz cukier. Na trzy tygodnie odstawić w ciemne miejsce o temperaturze pokojowej. Następnie przecedzić przez watę i filtr do kawy, wlać do butelki i zakorkować.

AJERKONIAK :
Składniki :6 żółtek; 250 ml spirytusu; 200 ml brandy; 250 ml mleka; 300 g cukru; 1 laska wanilii
Przepis : Mleko zagotować z przekrojoną wzdłuż na pół wanilią, a kiedy ostygnie, przecedzić. Żółtka ubić z cukrem na puszystą, prawie białą masę i dalej ubijając, wlać kolejno mleko, brandy oraz spirytus. Likier wlać do butelek, zakorkować i odstawić na co najmniej 2 tygodnie.

LIKIER MLECZNY :
Składniki : 250 ml spirytusu; 250 ml mleka; 200 g cukru; 1 cytryna; 1 laska wanilii; skórka ścięta z połowy sparzonej cytryny (tylko jej żółta część)
Przepis : Skórkę z cytryny wymieszać w słoju z posiekaną wanilią oraz cukrem, dodać przegotowane mleko, a kiedy płyn ostygnie, wlać spirytus. Słój przykryć pergaminem i postawić w jasnym miejscu w temperaturze pokojowej. Przez pierwsze 3 tygodnie co kilka dni potrząsać słojem. Po 5 tygodniach likier przecedzić przez watę lub filtr do kawy, wlać do butelek i zakorkować

LIKIER KAWOWY :
Składniki :250 ml spirytusu; 50 g mielonej kawy; 300 g cukru; pół laski wanilii
Przepis : Kawę wraz z drobno posiekaną wanilią wsypać do butelki i zalać spirytusem. Odstawić na 10 dni i codziennie potrząsać butelką. Następnie zlać alkohol, dodać 150 ml przegotowanej wody, wstrząsnąć butelką i po kilkunastu minutach, kiedy ziarenka kawy opadną na dno ,zlać płyn. Czynność tę powtórzyć, ponownie wlewając 150 ml wody. Wszystkie trzy płyny przecedzić przez watę lub filtr do kawy. Cukier zalać 50ml wody , zagotować i kiedy syrop ostygnie, połączyć go z nalewką. Wlać do butelek i zakorkować.

KRUPNIK :
Składniki :300 g miodu; 250 ml spirytusu; ćwierć laski cynamonu; ćwierć laski wanilii; 4 goździki; ćwierć gałki muszkatołowej; skórka ścięta z połowy cytryny (tylko żółta część)
Przepis : Miód zagotować z 250 ml wody oraz przyprawami. Zdjąć z ognia i zostawić na 30 minut. Następnie zagotować ponownie, odcedzić, połączyć ze spirytusem i podawać gorący w filiżankach

Boże Narodzenie

| Śledzie z cebulą w oleju lnianym | Śledzie w zalewie winno-korzennej | Śledzie z suszonymi śliwkami | Karp wigilijny w galarecie | Karp wigilijny faszerowany w galarecie | Szczupak faszerowany z półsłodkim nadzieniem | Barszcz wigilijny | Zupa grzybowa wigilijna | Zupa grzybowa z suszonymi śliwkami | Zupa rybna wigilijna | Kluseczki z ryby | Zupa migdałowa | Kapusta z grzybami | Kapusta z grzybami i śliwkami | Łazanki z kiszoną kapustą i grzybami | Pierogi z kwaśną kapustą i grzybami | Borowiki suszone smażone w panierce | Borowiki suszone smażone w cieście | Karp w szarym sosie | Karp zapiekany ze śliwkami i chrzanem | Karp z pieca z borowikami | Sandacz po polsku | Szczupak faszerowany z borowikami| Pierogi z suszonymi śliwkami | Kutia | Kluski z makiem | Łazanki z makiem | Łamańce z makiem | Makówka | Makagigi | Kisiel żurawinowy | Kompot z suszu owocowego | Kompot z suszonych śliwek na winie| Makowiec świąteczny z krucho-drożdżowego |

ŚLEDZIE Z CEBULĄ W OLEJU LNIANYM :
Składniki :4 solone śledzie z beczki lub 500g filetów śledziowych typu matjes; 5 łyżek oleju lnianego; 2 cebule; sok z połowy cytryny lub 2 łyżki octu z białego wina; pół łyżeczki cukru
Przepis : Śledzie na 24 godziny namoczyć w wodzie (jeśli mają być łagodniejsze, użyć mleka lub mleka zmieszanego z wodą w dowolnych proporcjach). Następnie dokładnie je odsączyć, zedrzeć skórkę i wyjąć ości. Śledzie podzielić wzdłuż na połówki i każdą pociąć na 3 kawałki . Filety matjes wystarczy opłukać letnią wodą i pokroić. Obraną i drobno posiekaną cebulę wymieszać z sokiem z połowy cytryny lub octem i szczyptą cukru. Śledzie włożyć do miski, obłożyć cebulą i polać olejem. Przykryć i na co najmniej 12 godzin wstawić do lodówki

ŚLEDZIE W ZALEWIE WINNO-KORZENNEJ :
Składniki :4 solone śledzie z beczki lub 500 g filetów śledziowych typu matjes; 100 m białego wina; kawałek świeżego imbiru, 1,5 - 2 centymetry (albo pół łyżeczki mielonego imbiru); ćwierć laski cynamonu lub ćwierć łyżeczki sproszkowanego cynamonu; 3 goździki; 2 ziarenka czarnego pieprzu; 1 liść laurowy; ;1 gwiazdka anyżu (niekoniecznie); 5 łyżek oleju; skórka starta z połowy sparzonej cytryny; cukier
Przepis : Śledzie na 24 godziny namoczyć w wodzie (jeśli mają być łagodniejsze, użyć mleka lub mleka zmieszanego z wodą w dowolnych proporcjach). Potem je odsączyć i po usunięciu skórki i ości podzielić na 2-3 kawałki. Śledzie typu matjes wystarczy opłukać letnią wodą i pokroić na części. W moździerzu utłuc cynamon, goździki, pieprz , liść laurowy oraz anyż i wymieszać ze startym na drobnej tarce imbirem, łyżeczką cukru oraz skórką startą z cytryny. Śledzie włożyć do miski i wymieszać z przyprawami oraz olejem. Następnie wlać wino, miskę przykryć i na co najmniej 12 godzin umieścić w lodówce

ŚLEDZIE Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI :
Składniki :4 solone śledzie z beczki lub 500 g filetów śledziowych typu matjes; 150 g suszonych śliwek bez pestek, polskich, nie kalifornijskich; 150 g czerwonego wina; 6 goździków, pół laski cynamonu; skórka i sok z połowy cytryny; 4 łyżki oleju, sól ;pieprz; cukier
Przepis : Śledzie na 24 godziny namoczyć w wodzie (jeśli mają być łagodniejsze, użyć mleka lub mleka zmieszanego z wodą w dowolnych proporcjach). Następnie je odsączyć i po usunięciu skórki oraz ości podzielić wzdłuż na pół. Połówki pokroić na 3 kawałki. Śledzie typu matjes wystarczy opukać letnią wodą i pokroić na części. Opłukane śliwki pociąć w niezbyt cienkie paski, zalać winem, wrzucić goździki cynamon oraz skórkę z połowy cytryny (tylko jej żółtą część), pokrojoną w bardzo cienkie paseczki. Gotować 10 minut na takim ogniu, by pod koniec nie pozostało już prawie nic płynu. Zdjąć z ognia, wlać sok z cytryny, kilka szczypt soli i jeśli sos jest zbyt kwaśny, dodać trochę cukru. Śledzie włożyć do miski, wymieszać z sosem śliwkowym oraz olejem, przykryć i na co najmniej 12 godzin wstawić do lodówki

KARP WIGILIJNY W GALARECIE :
Składniki :1 wypatroszony karp z głową (1,2 - 1,4 kg); 1 marchew; 1 pietruszka, ćwierć selera; 1 liść laurowy; 6 ziarenek ziela angielskiego; 6 ziarenek czarnego pieprzu; 2 białka; 2 łyżki octu; 2 łyżeczki sproszkowanej żelatyny; 50 g jasnych rodzynków; 200 g białego wina; sól ; pieprz; cukier; sok z cytryny; plasterki lub cząstki cytryny do dekoracji
Przepis : Z oczyszczonego z łusek i płetw karpia wykroić 6 dzwonek. Resztki ryby wraz z głową i ogonem zalać 1 l wody .Dodać umyte i oskrobane marchew, pietruszkę i seler, pokrojone w duże kawałki. Wsypać łyżeczkę soli, ziele angielskie, pieprz, liść laurowy i gotować na wolnym ogniu, starannie zbierając szumowiny. Po 40 minutach wywar odcedzić i przelać do garnka z wstawką. Wstawkę wcześniej wyjąć, ułożyć na niej dzwonka i umieścić na gotującym wywarze. Zanim to nastąpi, należy upewnić się czy płynu jest wystarczająco dużo, by pokrył rybę. Jeśli nie, trzeba go uzupełnić wodą. Dzwonka gotować 20 minut na wolnym ogniu i zostawić w wywarze dopóki nie wystygną. Wyjąć je, wraz z wstawką i przełożyć na półmisek, Opłukane rodzynki namoczyć w winie. Wywar z ryby , jest go powyżej 500 ml, gotować dopóki nie zmniejszy objętości. Następnie schłodzić go , dodać ocet i białka. Postawić na niedużym ogniu i ubijając trzepaczką, doprowadzić do wrzenia. Garnek zdjąć z ognia i usunąć zebraną na powierzchni ściętą pianę oraz szumowiny. Po kilkunastu minutach wywarz przecedzić przez ściereczkę. Wlać wino, w którym moczyły się rodzynki i zagotować. Żelatynę rozpuścić w szklance gorącego płynu, a następnie połączyć z resztą płynu. Doprawić do smaku solą ,cukrem oraz sokiem z cytryny. Galareta powinna mieć słodko-kwaśny smak. Najpierw zalać dzwonka połową płynu, a kiedy galareta zacznie krzepnąć, posypać rodzynkami, wlać resztę, udekorować plasterkami lub cząstkami cytryny i włożyć do lodówki

KARP WIGILIJNY FASZEROWANY W GALARECIE :
Składniki :2 małe wypatroszone karpie z głowami (po około 1 kg każdy);1 marchew; 1 pietruszka, pół średniego selera; 3 liście laurowe; 6 ziarenek ziela angielskiego; 6 ziarenek czarnego pieprzu, 3 jajka; 1 czerstwa bułka bez skórki; 200 ml mleka; 2 łyżki masła; 60 g migdałów; 30 g rodzynków; skórka starta z połowy sparzonej cytryny; 1-2 łyżki słodkiej śmietany; 2 łyżki octu; 2 łyżeczki sproszkowanej żelatyny; sól; pieprz biały; cukier; sok z cytryny; plasterki lub cząstki cytryny do dekoracji
Przepis : Z oczyszczonych z łusek i płetw karp wykroić po 4 dzwonka. Resztę ryb wraz z głowami zalać 1,5 l wody. Dodać umyte i oskrobane marchew, pietruszkę i seler pokrojone w duże kawałki. Wsypać łyżeczkę soli, ziele angielskie, pieprz, liść laurowy i , zbierając szumowiny gotować na wolnym ogniu. Po 30 minutach wywar

odcedzić i przelać do garnka z wstawką. Z ugotowanych ryb wybrać kawałki mięsa i zemleć wraz z namoczoną w mleku i odciśniętą bułką. Migdały na 10 minut zalać wrzątkiem, a następie zetrzeć w maszynce do mielenia orzechów lub rozdrobnić w malakserze. Miękkie masło utrzeć z żółtkami, dodać migdały, rybę zmieloną z bułką, śmietanę, startą skórkę z cytryny oraz opłukane rodzynki. Wymieszać z ubitymi na sztywną pianę białkami i doprawić do smaku solą, białym pieprzem, cukrem oraz sokiem z cytryny. Masa powinna mieć słodko-kwaskowy smak. Surowe dzwonka karpia ułożyć na wstawce i wypełnić "kieszenie" farszem. Zagotować wywar i włożyć wstawkę z dzwonkami. Wcześniej trzeba się upewnić, czy płynu jest wystarczająco dużo, by pokrył rybę. Jeśli nie ,uzupełnij wodą. Dzwonka gotować 25 minut na wolnym ogniu i zostawić w wywarze do wystygnięcia. Wyjąć je ,wraz z wstawką, i przełożyć na półmisek. Wywar z ryby, jeśli jest go więcej niż 600 ml ,gotować , dopóki nie zmniejszy objętości. Następnie schłodzić go, dodać ocet i białka. Postawić na niedużym ogniu i ubijając trzepaczką, doprowadzić do wrzenia. Garnek zdjąć z ognie i usunąć zebraną na powierzchni ściętą pianę. Po kilkunastu minutach płyn przecedzić przez ściereczkę i zagotować. Żelatynę rozpuścić w szklance gorącego wywaru ,a następnie połączyć z resztą płynu. Doprawić do smaku solą, białym pieprzem, cukrem oraz sokiem z cytryny. Dzwonka zalać połową płynu, a kiedy galareta zacznie krzepnąć, wlać resztę, udekorować cząstkami lub plasterkami cytryny i włożyć do lodówki

SZCZUPAK FASZEROWANY Z PÓŁSŁODKIM NADZIENIEM :
Składniki :1 niewypatroszony szczupak (około 2 kg); 1 marchew, 1 pietruszka; ćwierć selera; 1 liść laurowy; 5 ziarenek ziela angielskiego; 8 ziarenek pieprzu; 4 łyżki masła; 2 czerstwe bułki bez skórek; 40 g migdałów; 30 g małych ciemnych rodzynków; 150 ml białego wina; 250 ml mleka; 3 żółtka; sól; biały pieprz ; cukier; sok z cytryny
Przepis : Opłukane rodzynki na pół godziny namoczyć w winie i odcedzić, nie wylewając wina. Ze sparzonych migdałów zdjąć skórkę, a następne drobno je posiekać. Bułki pokroić na ćwiartki i namoczyć w mleku. Szczupaka umyć, odciąć płetwy oraz ogon. Naciąć skórę przy głowie i zdjąć ją ostrożnie, starając się jej nie uszkodzić. Jeśli się to zdarzy, należy zszyć ją w przerwanym miejscu. Skórę odłożyć a rybę dokładnie wyfiletować. Głowę, płetwy oraz większe ości zalać 1 litrem wody, wrzucić łyżeczkę soli, oskrobane i pokrojone w kawałki warzywa, liść laurowy, ziele angielskie oraz ziarenka pieprzu i 30 minut gotować na wolnym ogniu. Następnie wywar przecedzić przez gęste sito. Mięso szczupaka zemleć w maszynce wraz z odciśniętymi bułkami .Miękkie masło utrzeć z żółtkami i połączyć z rybną masą. Dodać rodzynki oraz migdały, wymieszać z białkami, ubitymi na sztywną pianę i doprawić do smaku solą ,białym pieprzem ,cukrem oraz sokiem z cytryny. Farsz włożyć do skóry, tak by pozostawało trochę wolnej przestrzeni i zaszyć. Szczupaka obwinąć gazą. Wywar, wraz z winem, w którym moczyły się rodzynki, wlać do garnka z wstawką , zagotować i włożyć rybę. Jeśli szczupak nie jest przykryty wodą, dolać wrzątku. Gotować 45 minut na niewielkim ogniu, Rybę wyjąć , a kiedy odcieknie woda, obwinąć ją aluminiową folią i na co najmniej 12 godzin włożyć do lodówki. Następnie pokroić ją skośnie na dwucentymetrowe kawałki

BARSZCZ WIGILIJNY :
Składniki :500 m kwasu burakowego (może być kupowany, nie mylić jednak z koncentratem barszczu); 3 małe buraki; 10 g suszonych grzybów (prawdziwków lub podgrzybków); 1 marchew; 1 pietruszka; 1 por; pół selera; 1 cebula; 2 łyżki masła; 5 ziarenek czarnego pieprzu; 6 ziarenek ziela angielskiego; 2 liście laurowe; 1 ząbek czosnku; sól; pieprz, cukier ,sok z cytryny
Przepis : Oczyszczone buraki zalać wodą i ugotować (około 1,5 godziny). Grzyby na co najmniej godzinę namoczyć w 200 ml wody.. Wyjąć je, opłukać, zalać płynem, w którym się moczyły, przecedzonym przez gęste sitko lub filtr do kawy i wlać 1 litr wody. Wrzucić kopiastą łyżeczkę soli, umyte i oskrobane warzywa (w całości), pieprz ziarnisty, ziele angielskie i liście laurowe. Dodać pokrojoną w krążki cebulę, zrumienioną na maśle - wraz z tłuszczem - i gotować 45 minut. Następnie wrzucić ugotowane buraki, obrane i pokrojone w bardzo cienkie talarki lub starte na tarce o grubych oczkach. Gotować 3-4 minuty, odcedzić, warzywa usunąć, a wywar połączyć z kwasem burakowym. Dodać przeciśnięty przez pracę czosnek, zagotować , doprawi do smaku solą, pieprzem, cukrem oraz sokiem z cytryny i zdjąć z ognia. Podawać z uszkami z grzybami, pasztecikami z ciasta francuskiego z grzybami lub pasztecikami drożdżowymi z grzybami.

ZUPA GRZYBOWA WIGILIJNA :
Składniki :60-70 g suszonych borowików; 1 marchew; 1 pietruszka; 1 por; pół selera; 1 cebula; 2 łyżki masła; 5 ziarenek czarnego pieprzu; 1 ziarenko ziela angielskiego; pół liścia laurowego; sól; pieprz
Przepis : Grzyby na co najmniej 2 godziny namoczyć w 500 ml wody, a następnie gotować w tej samej wodzie 30 minut. Wyjąć je, nie wylewając wywaru, opłukać i pokroić w paski. Marchew, pietruszkę seler i por umyć, oskrobać, pokroić na 3-4 kawałki i zalać wodą. Wrzucić łyżeczkę soli, pieprz ziarnisty, ziele angielskie i liść laurowy. Dodać pokrojoną w krążki cebulę, zrumienioną na maśle - wraz z tłuszczem - i gotować pół godziny, a następnie przecedzić, dodać grzyby, wywar grzybowy, przecedzony przez gęste sitko lub filtr do kawy i gotować 15 minut. Doprawić do smaku solą oraz pieprzem i podawać z łazankami

ZUPA GRZYBOWA Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI :
Składniki :60 g suszonych grzybów;150 g suszonych śliwek bez pestek, polskich , nie kalifornijskich

(kalifornijskie są zbyt słodkie do tej potrawy); 1 marchew; 1 pietruszka ; 1 por; pół selera; 1 cebula; 2 łyżki masła; 5 ziarenek czarnego pieprzu; 3 ziarenka ziela angielskiego; 1 liść laurowy; sól; pieprz
Przepis : Grzyby na co najmniej 2 godziny namoczyć w 500 ml wody, a następnie gotować w tej samej wodzie 30 minut. Wyjąć je, nie wylewając wywaru, opłukać i pokroić w paski. Marchew, pietruszkę seler i por umyć, oskrobać, pokroić na kilka kawałków i zalać 1 litrem wody. Wsypać łyżeczkę soli, dodać pieprz ziarnisty , ziele angielskie i liść laurowy oraz pokrojoną krążki cebulę, zrumienioną na maśle - razem z tłuszczem. Gotować pół godziny a następnie przecedzić i usunąć warzywa a do płynu dodać grzyby, wywar grzybowy, przecedzony przez gęste sitko lub filtr do kawy oraz opłukane śliwki, pokrojone w paski. Gotować 20 minut, doprawić do smaku solą oraz pieprzem i podawać z łazankami

ZUPA RYBNA WIGILIJNA :
Składniki :800 g ryby słodkowodnej, karpia, leszcza, szczupaka lub sandacza; 20 g grzybów suszonych; 1 duża marchew; 1 pietruszka; pół małego lub ćwierć dużego selera; 1 por; 1 liść laurowy; 4 ziarenka ziela angielskiego; sól ; pieprz
Przepis : Grzyby na 2 godziny namoczyć w 250 ml wody, a następnie gotować 20 minut w tej samej wodzie. Wyjąć je i dodać do innej wigilijnej potrawy, np. uszek, a wywar przecedzić przez gęste sitko lub filtr do kawy. Rybę umyć, pokroić w dzwonka lub inne niezbyt małe kawałki, zlać 1,5 litra wody, wrzucić liść laurowy, ziele angielskie oraz pieprz ziarnisty, wsypać czubatą łyżeczkę soli i gotować na wolnym ogniu, ściągając łyżką zbierające się na powierzchni szumowiny. Po 25 minutach usuną głowę ryby i gotować jeszcze 20 minut. Potem wyjąć rybę (można jej użyć do przyrządzania kluseczek) ,wywar przecedzić i połączyć z wywarem z grzybów. Zagotować i doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Rybę podawać z pasztecikami z ciasta francuskiego z grzybami lub kluseczkami z ryby

KLUSECZKI Z RYBY :
Składniki :250 g gotowanego mięsa z ryby słodkowodnej , bez skóry i ości; 3 łyżeczki kaszy manny; 3 łyżki mleka lub śmietany; 2 jajka; sól; biały pieprz
Przepis : Mięso ryby zmiksować i połączyć z kaszą manną, żółtkami oraz mlekiem lub śmietaną. Doprawić do smaku solą oraz białym pieprzem, a następnie wymieszać delikatnie ale dokładnie z białkami ubitymi na sztywną piane. Łyżką moczoną w zimnej wodzie kłaść na wrzątku podłużne kluseczki o kształcie i wielkości małej śliwki. Natychmiast zmniejszyć ogień i gotować w niezbyt kipiącej wodzie 5 minut. Odcedzić łyżką cedzakową (najlepiej drewnianą lub plastikową) i układać na talerzu albo półmisku, tak ,żeby się nie stykały

ZUPA MIGDAŁOWA :
Składniki :250 g migdałów; 1 litr mleka; 30 g rodzynków; skórka starta z 1 sparzonej cytryny; 1 łyżka cukru; 3 żółtka
Przepis : Migdały zalać na 10 minut wrzątkiem a następnie wyłuskać ze skórek. Zemleć je w maszynce do orzechów lub rozdrobnić w malakserze na gładką masę. Zalać mlekiem, następnie wsypać opłukane rodzynkami i zagotować. Zdjąć z ognia i ubijając trzepaczką, połączyć z żółtkami utartymi z cukrem i skórką z cytryny. Podawać z ryżem na sypko, kostką z omletu biszkoptowego, pomarańczową kostką z kaszy manny

KAPUSTA Z GRZYBAMI :
Składniki :800 g kapusty kiszonej; 60 g suszonych grzybów (borowików lub podgrzybków); 2 cebule; 1 mały liść laurowy; 5 łyżek oleju; sól ;pieprz; cukier
Przepis : Grzyby na co najmniej 2 godziny namoczyć w 300 ml wody. Następnie wyjąć je, nie wylewając wody i opłukać. Pokroić w paski i włożyć z powrotem do płynu w którym się moczyły, przecedzonego przez gęste sito lub filtr do kawy. Gotować 25 minut. Kapustę zalać 250 ml wody, dodać liść laurowy, połowę oleju i gotować na niewielkim ogniu. Po godzinie dodać grzyby wraz z wywarem oraz posiekane cebule, zrumienione na reszcie oleju. Gotować jeszcze 30 minut

KAPUSTA Z GRZYBAMI I ŚLWKAMI :
Składniki :700 g kapusty kiszonej; 40-50 g suszonych grzybów (borowików lub podgrzybków); 150 g śliwek bez pestek, polskich nie kalifornijskich; 1 mały liść laurowy; 1 cebula; 5 łyżek oleju; sól ; pieprz
Przepis : Grzyby na co najmniej 2 godziny namoczyć w 300 ml wody. Następnie wyjąć je, nie wylewając wody i wypłukać .Pokroić w paski i włożyć z powrotem do płynu w którym się moczyły, przecedzonego przez gęste sito lub filtr do kawy . Kapustę zalać 250 ml wody, dodać liść laurowy, połowę oleju i gotować na niewielkim ogniu. Po godzinie dodać grzyby wraz z wywarem oraz posiekane cebule, zrumienione na reszcie oleju oraz opłukane i pokrojone w paski śliwki . Gotować razem pół godziny. Doprawić do smaku solą i pieprzem

ŁAZANKI Z KISZONĄ KAPUSTĄ I GRZYBAMI :
Składniki :40 g mąki; 3 jajka; sól; 700 g kapusty kiszonej; pół liścia laurowego; 40 g suszonych grzybów (borowików lub podgrzybków); 1 cebula; 4 łyżki oleju; sól; pieprz ; cukier
Przepis : Grzyby na co najmniej 2 godziny namoczyć w 300 ml wody. Wyjąć je i opłukać. Pokroić w paski i

włożyć z powrotem do płynu w którym się moczyły , przecedzone przez gęste sito lub filtr do kawy. Kapustę zalać 200 ml wody, dodać połowę oleju oraz liść laurowy i gotować na niewielkim ogniu. Po 1 godzinie połączyć z grzybami wraz z wywarem i posiekaną cebulą, zrumienioną na reszcie oleju. Gotować jeszcze 30 minut i wymieszać z ugotowanymi łazankami. Doprawić do smaku solą , pieprzem oraz cukrem, podgrzać i zdjąć z ognia

PIEROGI Z KWAŚNĄ KAPUSTĄ I GRZYBAMI :
Składniki :400 g mąki; 1 jajko; sól; 750 g kapusty kiszonej; 40-60 g grzybów suszonych; 1 cebula; 3 łyżki masła
Przepis : Grzyby na co najmniej 2 godziny namoczyć w 200 ml wody. W tym czasie kapustę zalać 200 ml wody, dodać liść laurowy i gotować godzinę na wolnym ogniu. Kapustę odcedzić i posiekać. Namoczone grzyby opłukać i zalać wodą, w której się moczyły, przecedzoną przez gęste sito lub filtr do kawy. Gotować 30 minut , tak aby pod koniec nie pozostało prawie nic płynu. Obraną i pokrojoną w krążki cebulę zrumienić na 2 łyżkach masła i wraz z grzybami zemleć w maszynce do mięsa lub rozdrobnić w malakserze. Na patelni roztopić resztę masła, włożyć posiekaną kapustę oraz grzyby i ciągle mieszając, podsmażać 7-8 minut. Doprawić do samu solą i pieprzem. Kiedy farsz ostygnie, formować kulki nieco większe od orzecha laskowego. Mając przygotowane takie kulki, łatwiej jest lepić pierogi
Przygotować ciasto : w przesianej mące zrobić dołek, wbić jajo, wsypać szczyptę soli i zagnieść ciasto, dodając około 100 ml wody. Ciasto nie powinno być zbyt twarde. Wyrabiać aż będzie gładkie . Rozwałkować na 2 - 2,5 mm grubości, oprószając stolnicę mąką. Szklanką lub okrągłą foremką wykrawać koła o średnicy około 5 cm. Na środek kłaść kulkę farszu, zginać na pół, dokładnie zlepiać brzeg i układać na oprószonej mąką ściereczce. Pierogi wrzucać do jak największej ilości gotującej się , osolonej wody (mniej więcej 3 litry wody na 20 pierogów). Ogień powinien być taki , żeby po wrzuceniu pierogów woda jak najszybciej ponownie się zagotowała. Wtedy nieco go zmniejszyć. 3 minuty po tym ,jak pierogi wypłyną na wierzch, wyjąć je łyżeczką cedzakową, najlepiej drewnianą lub plastikową, ułożyć na talerzach lub półmisku, tak ,żeby na siebie nie nachodziły i polać stopionym masłem.

BOROWIKI SUSZONE SMAŻONE W PANIERCE :
Składniki :8 dużych kapeluszy suszonych borowików (podobnej wielkości); 6 łyżek oleju; 2 jajka; 2 łyżki mąki; 3 łyżki tartej bułki; sól; pieprz
Przepis : Borowiki na co najmniej 4 godziny zalać 250 ml wody. Wyjąć je i opłukać, a wodę przecedzić przez gęste sito lub filtr do kawy i ponownie zalać nią grzyby . Gotować pół godzin na takim ogniu, by pod koniec nie pozostało prawie nic płynu. Kapelusze wyjąć i odsączyć na papierowym ręczniku, oprószyć solą oraz pieprzem, a następnie obtoczyć kolejno w mące, rozbełtanych jajkach i w bułce tartej. Grzyby kłaść na rozgrzany olej i smażyć na średnim ogniu na złoty kolor = po 5-6 minut z każdej strony - a potem odsączyć je z tłuszczem na kuchennym papierze

BOROWIKI SUSZONE SMAŻONE W CIEŚCIE :
Składniki :8 dużych kapeluszy suszonych borowików (podobnej wielkości); 6 łyżek oleju; 2 jajka; 4 łyżki mąki; 3 łyżki tartej bułki; 100 ml białego wina lub jasnego piwa; 150 ml oleju; sól; pieprz
Przepis : Kapelusze borowików na co najmniej 4 godziny zalać 250 ml wody. Wyjąć je i opłukać, a wodę przecedzić przez gęste sito lub filtr do kawy i ponownie zalać nią grzyby . Gotować pół godziny na takim ogniu, by pod koniec nie pozostało prawie nic płynu. Kapelusze wyjąć, odsączyć na papierowym ręczniku i oprószyć solą oraz pieprzem. Żółtka wymieszać z mąką, szczyptą soli i połową wina lub piwa oraz z ubitą na sztywno pianą z białek. Kapelusze borowików moczyć cieście i kłaść na mocno rozgrzany olej . Smażyć po 5 minut z każdej strony. Grzyby wyjąć z patelni i odsączyć z tłuszczu na kuchennym papierze

KARP W SZARYM SOSIE :
Składniki :1 średni karp (około 1,2 kg po wypatroszeniu) lub 4 dzwonka (po około 180 g); 1 marchew; 1 pietruszka; ćwierć selera; 2 liście laurowe; 6 ziarenek ziela angielskiego; 6 ziarenek pieprzu; sól; pieprz; 1 mała cebula; 2 łyżki masła; 2 łyżeczki mąki; 30 g jak najdrobniejszych rodzynków; 30 g migdałów; 50 g piernika; 50 ml czerwonego wytrawnego wina; 1 płaska łyżka cukru na karmel; skórka starta z połowy cytryny; sól; pieprz biały, gałka muszkatołowa; sok z cytryny
Przepis : Warzywa odczyścić, opłukać, pokroić w mniejsze kawałki włożyć do garnka z wstawką, przeznaczonego do gotowania ryb lub brytfanny, zalać 1 litrem wody, dodać liście laurowe, ziele angielskie , pieprz ziarnisty oraz płaską łyżkę soli i gotować 30 minut. Wyjąć warzywa, wlać jeszcze 1 litr wody i zagotować. Włożyć karpia, wypatroszonego, umytego i oczyszczonego z łusek, płetw oraz skrzeli (lub dzwonka). Jeśli woda nie pokrywa ryby , uzupełnić wrzątkiem i na niewielkim ogniu gotować 30 minut, po czym zdjąć z ognia
Przygotować sos : drobno posiekaną cebulę zeszklić na maśle, dodać mąkę i podsmażać 3 minuty aż mąka się zrumieni. Mieszając, powoli wlać 200 ml wywaru z ryby. Dodać pokruszony piernik, gotować na wolnym ogniu 10 minut, a następnie przetrzeć przez sito. Łyżkę cukru zrumienić na patelni dodać 2 łyżki wody i mieszać, dopóki stwardniały karmel się nie rozpuści. Wlać wino oraz przetarty sos. Migdały na 10 minut zalać wrzątkiem, wyłuskać ze skórek i wraz z opłukanymi rodzynkami oraz startą skórką z cytryny dodać do sosu. Doprawić do smaku solą, białym pieprzem, gałką muszkatołową, cukrem ,sokiem z cytryny. Na wolnym ogniu doprowadzić sos do wrzenia gotować 3 minuty, zdjąć z ognia i trzymać w cieple. Karpia ostrożnie wyjąć na półmisek i polać sosem

KARP ZAPIEKANY ZE ŚLIWKAMI I CHRZANEM :
Składniki :1 średni karp (około 1,2 kg po wypatroszeniu); 2 łyżki mąki; 5 łyżek oleju; 200 ml białego wina; 200 g suszonych śliwek bez pestek; kawałek korzenia chrzanu (3-4 cm); 1 cytryna; 2 goździki; ćwierć laski cynamonu; sól; pieprz; cukier; 1 łyżka masła do posmarowania naczynia żaroodpornego; plasterki lub cząstki cytryny do dekoracji
Przepis : Wypatroszoną rybę umyć i nożem oczyścić z łusek, skrobiąc od strony ogona ku głowie. Odciąć płetwy , a następnie przekroić ją na pół wzdłuż kręgosłupa. Usunąć duże ości i podzielić karpia na kawałki - im są mniejsze , tym łatwiej się smażą. Odsączyć je na kuchennym papierze, oprószyć solą oraz pieprzem, skropić sokiem z cytryny i na co najmniej pół godziny umieścić w lodówce. Wyjąć, obtoczyć w mące i smażyć na rozgrzanym oleju po 4 minuty z każdej strony. Rybę odsączyć z tłuszczu na kuchennym papierze i ułożyć w posmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym. Opłukane śliwki pociąć w niezbyt cienkie paski i zalać winem. Dodać goździki, cynamon i gotować 10 minut ,a następnie przetrzeć przez sito .Dodać skórkę ze sparzonej cytryny i doprawić do smaku cukrem oraz sokiem z cytryny, Opłukany i obrany chrzan pociąć ostrym nożem na wiórki i obsypać nimi karpia. Zalać przecierem śliwkowym i na 15 minut wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni.

KARP Z PIECA Z BOROWIKAMI :
Składniki :1 średni wypatroszony karp z głową (około 1,2 kg); 1 łyżka soku z cytryny; 80 g borowików suszonych; 1 cebula; 4 łyżki masła; 1 czerstwa bułka bez skorki; 200 ml mleka;1 łyżka bułki tartej; 2 jajka; sól ; pieprz; 1 łyżka masła do posmarowania naczynia żaroodpornego
Przepis : Grzyby na na co najmniej 2 godziny namoczyć w 500 ml wody. Wyjąć je i opłukać i z powrotem włożyć do płynu w którym się moczyły, przecedzonego przez gęste sito lub filtr do kawy. Gotować 30 minut na takim ogniu , by na koniec było jak najmniej wywaru. Bułkę pokroić w ćwiartki i namoczyć w mleku. Karpia oczyścić z łusek, skrobiąc od strony ogona , a następnie umyć go, odsączyć na kuchennym papierze, oprószyć solą oraz pieprzem, skropić sokiem z cytryny i na 1 godzinę włożyć do lodówki. Cebulę pokroić w kostkę i lekko przyrumienić na dwóch łyżkach masła. Wraz tłuszczem oraz odciśniętą bułką zemleć ją w maszynce lub zmiksować . Ugotowane grzyby lekko odcisnąć (nie wylewając wywaru), grubo posiekać i wymieszać z bułką oraz cebulą, żółtkami i bułką tartą. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, i delikatnie mieszając połączyć z grzybową masą. Farszem napełnić kieszeń powstałą po wypatroszeniu karpia i spiąć brzegi wykałaczkami lub szpilkami do zrazów. Rybę włożyć do posmarowanego masłem naczynia żaroodpornego, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 40 minut. Wywar grzybowy podgrzać z dwiema łyżkami masła i co jakiś czas polewać nim karpia

SANDACZ PO POLSKU :
Składniki :800 g filetu sandacza ze skórką; 1 marchew; 1 pietruszka; ćwierć selera; 1 liść laurowy; 4 ziarenka ziela angielskiego ;4 ziarenka pieprzu, sól; biały pieprz; 2 jajka; 3-4 łyżki masła
Przepis : Warzywa oczyścić, opłukać, pokroić w duże kawałki, włożyć do garnka z wstawką, przeznaczonego do gotowania ryb, lub brytfanny, zalać 1 litrem wody, dodać liść laurowy, ziele angielskie; pieprz ziarnisty oraz łyżeczkę soli i gotować 30 minut. Wyjąć warzywa a do wywaru włożyć umyty filet. Jeśli woda go nie pokrywa, uzupełnić ją wrzątkiem i na niewielkim ogniu gotować 15 minut. Rybę ostrożnie wyjąć i położyć na półmisku Polać stopionym masłem i posypać grubo posiekanymi, ugotowanymi na twardo jajkami. Podawać z ziemniakami z wody.

SZCZUPAK FASZEROWANY Z BOROWIKAMI :
Składniki :1 niewypatroszony szczupak (około 2 kg); 1 marchew; 1 pietruszka; ćwierć selera; 1 liść laurowy; 5 ziarenek ziela angielskiego; 8 ziarenek pieprzu; 80 g borowików suszonych; 1 cebula; 4 łyżka masła; 1 czerstwa bułka; 150 ml mleka; 2 jajka; 1 łyżka bułki tartej; pół pęczka natki pietruszki; sól; pieprz; 2 łyżki masła do polania ryby
Przepis : Borowiki na co najmniej 2 godziny namoczyć w wodzie. Następnie wyjąć je, nie wylewając wody i opłukać. Grzyby z powrotem włożyć do płynu w którym się moczyły, przecedzonego przez gęste sito lub filtr do kawy i gotować 30 minut na takim ogniu , by pod koniec pozostało jak najmniej płynu. Bułkę pokroić na ćwiartki i namoczyć w mleku. Szczupaka umyć, odciąć płetwy i ogon. Naciąć skórę przy głowie i zdjąć ją ostrożnie, starając się jej nie uszkodzić. Jeśli się to zdarzy ,zszyć w przerwanym miejscu. Skórę odłożyć , a rybę dokładnie wyfiletować. Głowę, płetwy oraz większe ości zalać 1 litrem wody ,wrzucić łyżeczkę soli, oskrobane i pokrojone w duże kawałki warzywa, liść laurowy, ziele angielskie oraz ziarenka pieprzu i 30 minut gotować na wolnym ogniu. Następnie wywar przecedzić przez gęste sito. Mięso szczupaka zemleć w maszynce wraz z odciśniętą bułką oraz pokrojoną w kostkę cebulą, przyrumienioną na maśle. Masę połączyć z tłuszczem, w którym smażyła się cebula , grubo posiekanymi borowikami, żółtkami, bułką tartą i drobno posiekaną natką pietruszki. Masę rybną m ostrożnie mieszając połączyć z białkami ubitymi na sztywną pianę. Doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Farsz włożyć do skóry , tak by pozostawało trochę wolnej przestrzeni, zaszyć i obwinąć gazą. Wywar wlać do garnka z wstawką, dolać tyle wody , by pokrywała rybę i gotować 45 minut na niewielkim ogniu. Szczupaka wyjąć, a kiedy odcieknie woda, usunąć gazę, pokroić go skośnie na dwucentymetrowe kawałki , ułożyć na półmisku i polać stopionym masłem .Podawać z ziemniakami z wody

PIEROGI Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI :
Składniki :400 g maki; 1 jajko; sól; 300-350 g suszonych śliwek bez pestek; sok i skórka starta z połowy sparzonej cytryny; 2 łyżki cukru pudru; 1 goździk; ćwierć łyżeczki cynamonu; 100 ml czerwonego wina, półsłodkiego lub słodkiego lub 100 ml wody; 3 łyżki masła; 2 łyżki bułki tartej
Przepis : Opłukane śliwki na 15 minut namoczyć w winie lub wodzie a następnie odcedzić je i rozłożyć na papierowym ręczniku żeby obeschły. Goździk zmiażdżyć i wymieszać z cukrem pudrem, cynamonem, skórką startą z cytryny oraz 1 łyżeczką soku cytrynowego. Tą mieszanką natrzeć środki śliwek. W przesianej mące zrobić dołek, wbić jajka, wsypać szczyptę soli i zagnieść ciasto, dodają około 100 ml wody. Ciasto nie powinno być zbyt twarde. Wyrabiać aż będzie gładkie. Rozwałkować na grubość 2-2,5 mm, oprószając stolnicę mąką .Szklanką lub okrągłą foremką wykrawać koła o średnicy około 4 cm. Na środek każdego kłaść śliwkę, ciasto zginać w pół i dokładnie zlepiać brzegi. Pierogi układać na oprószonej mąką ściereczce. Wrzucą je do jak największej ilości gotującej się osolonej wody (mniej więcej 3 litry na 25 pierogów) Ogień powinien być taki ,żeby po wrzuceniu pierogów woda jak najszybciej ponownie się zagotowała. Wtedy nieco go zmniejszyć. 3 minuty po tym jak pierogi wypłyną na wierzch, wyjąć je łyżeczką cedzakową najlepiej drewnianą lub plastikową, ułożyć na talerzach lub półmisku, tak ,żeby na siebie nie nachodziły. Polać zarumienioną na maśl bułką tartą

KUTIA :
Składniki :250 g pszenicy; 300 g maku; 750 ml mleka; 150 g cukru i miodu, zmieszanych w dowolnych proporcjach (im miodu będzie więcej ,tym kutia będzie lepsza, można użyć samego miodu); 50 g rodzynków; 50 g orzechów włoskich; 50 g migdałów; 30 g smażonej skórki pomarańczowej; skórka starta z połowy sparzonej cytryny; 2 łyżki masła 50-100 ml słodkiej chudej śmietany
Przepis : Pszenicę opłukać i na 4 godziny namoczyć. Następnie odcedzić ją, zalać 2 litrem wrzątku i gotować na małym ogniu około 2 godziny. Kiedy będzie miękka, odcedzić ją na sicie. Mak zalać mlekiem, gotować na małym ogniu 30 minut , a potem odstawić na co najmniej 4 godziny. Na sicie położyć ściereczkę i odcedzić mleko. Odcisnąć mak w ściereczce i 3 razy przepuścić prze maszynkę. Migdały na 10 minut zalać wrzątkiem , wyłuskać je ze skórek i posiekać. W rondlu o szerokim dnie rozpuścić masło, miód , wrzucić mak, dodać opłukane rodzynki, niezbyt drobno posiekane orzechy włoskie i migdały. Podsmażać 5 minut na niewielkim ogniu, często mieszając, ponieważ mak łatwo się przypala. Zdjąć z ognia i wymieszać ze śmietaną. Im więcej jest miodu w stosunku do cukru, tym mniej jej dodać. Masę makową połączyć z pszenicą, wymieszać i schłodzić

KLUSKI Z MAKIEM :
Składniki :400 g mąki; 2 jajka; sól; 150 g maku; 500 ml mleka; 100 g cukru i miodu w dowolnych proporcjach (im więcej miodu tym potrawa smaczniejsza) ; 20 g rodzynków; 20 g orzechów włoskich lub migdałów; 20 g smażonej skórki pomarańczowej; 50-100 ml słodkiej , chudej śmietany; 2 łyżki masła
Przepis : Mak zalać mlekiem i na niewielkim ogniu gotować 30 minut, a potem zdjąć z ognia i zostawić na co najmniej 4 godziny. Na sicie położyć ściereczką i odcedzić mleko. Odcisnąć mak w ściereczce i raz lub dwa razy przepuścić przez maszynkę. Migdały na 10 minut zalać wrzątkiem, wyłuskać je ze skórek i posiekać. W rondlu o szerokim dnie rozpuścić miód i masło, wrzucić mak, dodać opłukane rodzynki, posiekane orzechy włoskie lub migdały. Wlać śmietanę (im więcej jest miodu w stosunku do cukru, tym mniej wlać śmietany), 5 minut podsmażać na niewielkim ogniu, często mieszając, a następnie połączyć z kluskami przyrządzonym według przepisu na Kluski krojone. Kluski z makiem można przyrządzić bez orzechów, rodzynków i skórki pomarańczowej lub bez któregoś z tych składników

ŁAZANKI Z MAKIEM :
Składniki :400 g mąki; 3 jajka; sól; 150 g maku; 500 ml mleka; 100 g cukru i miodu w dowolnych proporcjach (im więcej miodu tym potrawa smaczniejsza) ; 20 g rodzynków; 20 g orzechów włoskich lub migdałów; 20 g smażonej skórki pomarańczowej; 50-100 ml słodkiej chudej śmietany; 2 łyżki masła
Przepis :

ŁAMAŃCE Z MAKIEM :
Składniki :180 g mąki; 1 żółtko; 120 g masła; 40 g cukru pudru; skórka starta z połowy sparzonej cytryny; sól; 1 łyżka masła do smarowania blachy; 300 g maku; 750 ml mleka; 150 g miodu i cukru, zmieszanych w dowolnych proporcjach; 50 g rodzynków; 50 g orzechów włoskich; 50 g migdałów; 30 g smażonej skórki pomarańczowej; 2 łyżki masła; 50-100 ml słodkiej chudej śmietany
Przepis : Mak zalać mlekiem, gotować na małym ogniu 30 minut, a potem odstawić na co najmniej 4 godziny. W tym czasie można przygotować łamańce. Mąkę połączyć z cukrem pudrem, szczyptą soli oraz startą skórką cytrynową i posiekać ze schłodzonym masłem. Dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto. Na godzinę wstawić do lodówki, a następnie rozwałkować (najlepiej między dwoma kawałkami folii kuchennej) i pokroić w prostokąty 2x2 cm lub wydłużone romby o podobnej wielkości. Ułożyć je na blasze posmarowanej masłem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 1190 stopni i piec około 10 minut. Dopóki nie ostygną nie ściągać ich z blachy, ponieważ są bardzo kruche. Na sicie położyć ściereczkę i odcedzić mlek. Odcisnąć mak w ściereczce i 3 razy przepuścić przez maszynkę. Migdały na 10 minut zalać wrzątkiem, wyłuskać je ze skórek i posiekać. W rondlu o

szerokim dnie rozpuścić masło, miód oraz cukier, wrzucić mak, dodać opłukane rodzynki, niezbyt drobno posiekane orzechy włoskie, migdały i posiekaną smażoną skórkę pomarańczową. 5 minut podsmażyć na niewielkim ogniu , często mieszając, ponieważ mak łatwo się przypala. Pod koniec wlać śmietanę. Im więcej jest miodu w stosunku do cukru, tym mniej jej dodać. Masę włożyć do miski i wstawić do lodówki. Przed podaniem w mak wbić łamańce

MAKÓWKA :
Składniki :500 g maku; 1 litr mleka; 200g cukru; 50 g miodu; 50 g rodzynków; 50 g orzechów włoskich; 50 g migdałów; 30 g smażonej skórki pomarańczowej; pół laski wanilii albo lub 1 łyżeczka cukru waniliowego; 1 czerstwa chałka; 250 ml słodkiej chudej śmietany
Przepis : Mak zalać 2 litrami wrzątku i zostawić na 12 godzin. Następnie odcedzić płyn z maku przez położoną na sicie ściereczkę. Odcisnąć mak w ściereczce i 2 razy przepuścić przez maszynkę. Migdały na 10 minut zalać wrzątkiem, wyłuskać ze skórek i posiekać. Zmielony mak zalać mlekiem, dodać miód, cukier oraz bardzo drobno posiekaną wanilię lub cukier waniliowy i gotować 20 minut na małym ogniu, 5 minut przed końcem dodając opłukane rodzynki, niezbyt drobno posiekane skórkę pomarańczową. Masa makowa powinna być półpłynna. W misce ułożyć kilka warstw maku i chałki pokrojonej w cienkie kromki - zaczynając od maku i kończąc na maku. Makówkę na kilka godzin wstawić do lodówki

MAKAGIGI :
Składniki :300 g maku; 200 ml miodu;; 50 g cukru; 50 g migdałów
Przepis : Mak na 10 minut zalać 1 litrem wrzątku. Przecedzić na sicie wyłożonym ściereczką i mocno odcisnąć. Migdały na 10 minut zalać wrzątkiem, wyłuskać je ze skórek i zemleć w maszynce do mielenia orzechów lub bardzo drobno posiekać. Miód gotować z cukrem, dopóki nie zacznie ciemnieć. Wtedy dodać mak oraz migdały, i mieszając, smażyć 2 - 3 minuty. Masę wyłożyć na wilgotną deseczkę lub na kawałek aluminiowej folii i rozsmarować na grubość 3-4 mm. Zanim masa całkiem ostygnie , pokroić ją w wydłużone romby o bokach 3-3,5 cm

KISIEL ŻUARWINOWY :
Składniki :750 g żurawin; ćwierć laski cynamonu; 2 goździki; 150-200 g cukru lub miodu; 3 łyżki mąki ziemniaczanej
Przepis : Żurawiny przebrać , opłukać ,zalać litrem wody, dodać goździki i cynamon i na wolnym ogniu gotować 1 godzinę .Dwie trzecie żurawin przetrzeć przez sito , połączyć z pozostałymi owocami ,dodać cukier lub miód i zagotować. Mieszając dodać mąkę ziemniaczaną , zmieszaną z kilkoma łyżkami wody. Kiedy żurawiny z powrotem staną się klarowne , zdjąć z ognia. Gdyby były zbyt kwaśne , dodać cukru lub miodu. Kisiel podawać ciepły. Przy niewigilijnych okazjach można do niego serwować bitą śmietanę lub sos waniliowy

KOMPOT Z SUSZU OWOCOWEGO :
Składniki :200 g suszonych śliwek bez pestek; 100 g suszonych moreli; 50 g suszonych gruszek; ćwierć laski cynamonu lub ćwierć łyżeczki sproszkowanego cynamonu; skórka ścięta z połowy sparzonej pomarańczy (tylko jej pomarańczowa część); 3 goździki; 2-3 łyżki cukru; sok z cytryny
Przepis : Jabłka , gruszki i morele opłukać, na 1 godzinę zalać 1,5 litra wody a następnie dodać cukier, goździki, cynamon oraz skórkę ściętą z pomarańczy i gotować 30 minut. Doprawić do smaku cukrem oraz sokiem z cytryny i schłodzić .Przed podaniem wyjąć skórkę, cynamon oraz goździki

KOMPOT Z SUSZONYCH ŚLIWEK NA WINIE :
Składniki :400 suszonych śliwek bez pestek; 250 ml czerwonego wina, wytrawnego, półsłodkiego lub słodkiego; pół laski cynamonu; goździki, 2-6 łyżek miodu lub cukru, zależnie od tego jakiego wina się użyje; 1 mała pomarańcza; 1 cytryna; sok z cytryny
Przepis : Śliwki opłukać i zalać winem oraz około 750 ml wody. Dodać pokrojone w plastry sparzone pomarańczę i cytrynę, miód lub cukier, goździki oraz cynamon. Gotować 20 minut .Doprawić do smaku cukrem oraz sokiem z cytryny i schłodzić. Jeśli kompot podaje się w większym naczyniu, można nie wyjmować plasterków cytryny i pomarańczy

MAKOWIEC ŚWIĄTECZNY Z KRUCHO-DROŻDŻOWEGO CIASTA :
Składniki :400 g mąki; 50 g drożdży; 1 jako; 3 żółtka; 80 g cukru; 150 g masła; 2 łyżki słodkiej śmietany; 2 łyżki kwaśnej śmietany; skórka starta z 1 sparzonej cytryny; sól; 500 g maku; 1 l mleka; 250 g miodu; 100g cukru; 150 g masła; 4 jajka; 50 g rodzynków; 50 g smażonej skórki pomarańczy. 50 g orzechów włoskich; 50 g migdałów, pól laski wanilii; 1 łyżka cukru pudru; sól
Przepis : Mak zalać wrzącą wodą , a następnie ją zlać i wlać mleko. Gotować na małym ogniu 30 minut, zdjąć z ognia i zostawić na co najmniej cztery godziny. Odcedzić na sicie wyłożonym ściereczką, odcisnąć i 3 razy przepuścić przez maszynkę .Migdały na 10 minut zalać wrzątkiem, wyłuskać ze skórek i posiekać. Orzechy pokroić w cienkie paski. W rondlu o szerokim dnie rozpuścić miód oraz masło. Wrzucić mak i mieszając 10 minut

podsmażać na niewielkim ogniu, pod koniec dodając opłukane rodzynki, orzechy, migdały, posiekaną smażoną skórkę pomarańczową oraz wanilię utłuczoną w moździerzu lub posiekaną z cukrem pudrem. Zdjąć z ogna i kiedy masa ostygnie, wymieszać ją z utartym z cukrem żółtkami i białkami, ubitymi ze szczyptą soli na sztywną pianę. Drożdże wymieszać z łyżeczką cukru, szczyptą soli i słodką śmietanę. Masło posiekać w mące , dodać rozpuszczone drożdże, jajko ,żółtka, resztę cukru, kwaśną śmietanę oraz skórkę cytrynową i zagnieść gładkie ciasto. Rozwałkować je na grubość 3-4 mm, na wierzchu równomiernie rozłożyć masę makową zostawiając około centymetra niepokrytych brzegów i zwinąć rulon. Makowiec ponakłuwać cienkim szpikulcem, żeby ciasto nie popękało, obwinąć papierem do pieczenia, tak aby miedzy ciastem a papierem pozostała wolna przestrzeń i umieścić w podłużnej wysokiej formie, w ten sposób, żeby brzegi papieru były na dnie. Na godzinę zostawić w ciepłym miejscu, a następnie wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 50 minut. Makowiec można polać lukrem, na przykład Lukrem pomarańczowym ucieranym

Wielkanoc

| Jajka faszerowane w skorupkach z pieczarkami | Sos wielkanocny ze szczypiorkiem i jajkami | Sos wielkanocny chrzanowy z jajkami | Chrzan ze śmietaną | Chrzan z jajkami |Chrzan podsmażany ze śmietaną | Ćwikła | Żurek świąteczny| Żurek z chrzanem | Żurek na białej kiełbasie | Zupa chrzanowa | Biała kiełbasa pieczona | Biała kiełbasa gotowana |Biała kiełbasa w piwie z sosem cebulowym | Udziec barani wielkanocny | Szynka wędzona pieczona w chlebie | Szynka wieprzowa pieczona z chrzanem | Pieczeń wołowa zakrawana z chrzanem| Pascha wielkanocna | Baba drożdżowa z migdałami zaparzana | Baba szafranowa | Babka muślinowa | Kruche ciasto do mazurków | Mazurki kajmakowe |Mazurki kajmakowe czekoladowe | Mazurki bakaliowe na kruchym spodzie | Mazurki na kruchym spodzie z masą pomarańczową | Mazurki orzechowo-miodowe na kruchym spodzie | Mazurki na kruchym spodzie z masą różaną | Mazurki na kruchym spodzie z masą cytrynową | Mazurek cygański pieczony na waflu | Mazurki makowe na kruchym spodzie | Mazurki migdałowe z różą na kruchych spodach | Mazurek z ciasta sękaczowego i róży |

JAJKA FASZEROWANE W SKORUPKACH Z PIECZARKAMI :
Składniki : 8 jajek, 150 g pieczarek, 4 łyżki sklarowanego masła; 1 mała cebula, 2 łyżki słodkiej śmietany; pół pęczka natki pietruszki; 2 łyżki bułki tartej, sól , pieprz, 3 łyżki oleju
Przepis : Pieczarki oczyścić, jeśli są za duże, zdjąć z nich skórkę, a następnie poszatkować je i opłukać na sicie. Cebulę posiekać i zeszklić na 2 łyżkach masła, włożyć pieczarki i smażyć na średnim ogniu 7-8 minut, aż wyparuje cały płyn. Zemleć je wraz z cebulą w maszynce do mięsa lub zmiksować. Jajka, jeśli są wyjęte z lodówki, na 10-15 minut umieścić w rondlu z letnią wodą zanim się go postawi na niezbyt silnym ogniu. Od momentu , gdy woda zakipi, gotować 6-7 minut, zależnie od wielkości. Potem zalać jajka zimną wodą, a kiedy wystygną, ostrym ciężkim nożem przekroić wzdłuż na pół. Przy przecinaniu ważne jest m by zrobić to jednym zdecydowanym ruchem. Łyżeczką ostrożnie wybrać ze skorupek żółtka wraz z białkami i drobno je posiekać. Wymieszać z pieczarkami, śmietaną oraz opłukaną i bardzo drobno posiekaną natką pietruszki. Doprawić do smaku solą oraz pieprzem i nałożyć do skorupek .Farsz delikatnie docisnąć i wyrównać, posypać bułką tartą i przecisnąć ją lekko nożem, by przywarła do nadzienia. Na patelni rozgrzać resztę masła. Kiedy zacznie skwierczeć, położyć na nim jajka, farszem w dół. Po 30 sekundach nieco zmniejszyć ogień ,żeby panierka się nie przypaliła. Po 2-3 minutach, gdy jest rumiana, jajka odwrócić, na patelnię wlać olej i smażyć jeszcze 3-4 minuty .Ze skorupek zetrzeć papierem lub ściereczką tłuszcz. Jajka podawać gorące

SOS WIELKANOCNY ZE SZCZYPIORKIEM I JAJKAMI :
Składniki : 150 ml majonezu, 100 ml kwaśnej śmietany (można ją zastąpić naturalnym jogurtem),2 jajka, 1 łyżeczka musztardy, 1 pęczek szczypiorku, sól, cukier, sok z cytryny
Przepis : Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać ze skorupek, posiekać i wymieszać z majonezem, śmietaną, musztardą oraz opłukanym i drobno posiekanym szczypiorkiem. Podawać do jajek, wędlin oraz zimnych mięs

SOS WIELKANOCNY CHRAZNOWY Z JAJKAMI :
Składniki :4 łyżki chrzanu, świeżo startego lub ze słoika; 150 ml majonezu; 100 ml kwaśnej śmietany (można ją zastąpić naturalnym jogurtem), 2 jajka, sól, cukier , sok z cytryny
Przepis : Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać ze skorupek i posiekać. Chrzan wymieszać z majonezem oraz ze śmietaną, dodać jajka z doprawić do smaku solą cukrem oraz sokiem z cytryny. Podawać do jajek, wędlin, zimnych mięs oraz ryb

CHRZAN ZE ŚMIETANĄ :
Składniki : 200 g świeżego chrzanu w korzeniu, sok z 1 cytryny, 150 ml kwaśnej śmietany, sól, cukier
Przepis : Chrzan umyć, oskrobać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach i natychmiast zalać sokiem z cytryny aby nie ściemniał. Chrzan zamiast ścierać włożyć do sokowirówki, wycisnąć sok i połączyć go z suchymi wiórkami korzenia chrzanu. Rozdrobniony chrzan wymieszać ze śmietaną i doprawić do smaku solą , cukrem oraz sokiem z cytryny

CHRZAN Z JAJKAMI :
Składniki :200 g świeżego chrzanu w korzeniu, 3 jajka, 100 ml słodkiej śmietany, 50 ml kwaśnej śmietany, sól, cukier, sok z cytryny
Przepis : Jajka ugotować na twardo, a kiedy wystygną, obrać i posiekać. Korzeń chrzanu umyć, oskrobać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Wymieszać ze śmietaną oraz jajkami i doprawić do smaku solą, cukrem i sokiem z cytryny

CHRZAN PODSMAŻANY ZE ŚMIETANĄ :
Składniki :200 g świeżego chrzanu w korzeniu, sok z jednej cytryny, 2 łyżki masła, 75 ml kwaśnej śmietany, 75 ml słodkiej śmietany, sól, cukier
Przepis : Chrzan umyć, oskrobać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach lub rozdrobnić w malakserze (albo wycisnąć sok w sokowirówce i połączyć go z suchymi wiórkami chrzanu). Natychmiast zalać go sokiem z cytryny, żeby nie ściemniał. w rondlu rozgrzać masło, wrzucić rozdrobniony chrzan i mieszając, podsmażać 4 minuty, uważając żeby się nie przyrumienił. Wlać obie śmietany, doprawić do smaku solą, cukrem oraz sokiem z cytryny, doprowadzić do wrzenia, zdjąć z ognia i ostudzić

ĆWIKŁA :
Składniki :800 g buraków, 70-80 g startego chrzanu, sok z 1,5 cytryny lub 5-6 łyżek octu z białego lub czerwonego wina, pół łyżeczki kminku (niekoniecznie), sól, cukier
Przepis : Buraki wyszorować pod bieżącą wodą, zalać taką ilością wrzątku , by były przykryte , i gotować 1,5 - 2 godziny, zależnie od ich wielkości, a następnie odcedzić. Kiedy wystygną, obrać i zetrzeć na tarce o małych oczkach. Do soku z cytryny lub octu dodać 3 łyżki wody, wrzucić kminek, zagotować i zdjąć z ognia. Gdy płyn przestygnie, wymieszać go z burakami. Na koniec doprawić do smaku solą i cukrem

ŻUREK ŚWIĄTECZNY :
Składniki : 750 ml żuru przygotowanego według przepisu na ŻUR, 300 g białej kiełbasy, 200 g surowej wędzonej szynki w kawałku, 1 marchew, 1 pietruszka, ćwierć selera, 1 por, 1 liść laurowy, 2 ziarenka ziela angielskiego, 5 ziarenek pieprzu, 1 łyżka świeżo startego chrzanu lub 2 łyżki gotowego chrzanu ze śmietaną, 1 ząbek czosnku, 150 -200 ml kwaśnej śmietany, sól, pieprz
Przepis : Umyte warzywa oskrobać , zalać 1 litrem wrzątku. Wrzucić liść laurowy ,ziele angielskie i pieprz ziarnisty, dodać płaską łyżeczkę soli, opłukaną kiełbasę oraz szynkę i na wolnym ogniu gotować 20 minut .Wyjąć kiełbasę wsypać majeranek i gotować jeszcze pół godziny. Warzywa usunąć, a szynkę wyjąć pokroić w cienkie słupki i z powrotem włożyć do wywaru Wlać żur , dodać pokrojoną w centymetrowe kawałki kiełbasę, przeciśnięty przez prasę czosnek oraz chrzan. Gotować 5 minut. Wlać śmietanę, rozbełtaną z kilkoma łyżkami zupy, doprawić do smaku solą oraz pieprzem i zagotować.

ŻUREK Z CHRZANEM :
Składniki :750 ml żuru kupionego lub przyrządzonego według przepisu ŻUR; 750 ml BULIONU WOŁOWEGO albo BULIONU WARZYWNEGO , lub 750 ml wody i dwie kostki bulionowe; 3 łyżki świeżo startego chrzanu, 1 łyżeczka suszonego majeranku, 21 ząbek czosnku, 150 - 200 ml kwaśnej śmietany, 4 jajka, sól, pieprz
Przepis : Żur połączyć z bulionem, wsypać majeranek i gotować na wolnym ogniu 25 minut. Dodać przeciśnięty przez wyciskarkę lub zmiażdżony czosnek, rozbełtaną śmietanę, zmieszaną z chrzanem, doprowadzić do wrzenia i zdjąć z ognia. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać z ugotowanymi na twardo jajkami, grubo posiekanymi lub pokrojonymi na ćwiartki

ŻUREK NA BIAŁEJ KIEŁBASIE :
Składniki : ml żuru kupionego lub przyrządzonego według przepisu ŻUR , 750 BULIONU WARZYWNEGO lub 750 ml wody i 2 warzywne kostki bulionowe, 400-500 g białej surowej kiełbasy,2 łyżeczki suszonego majeranku, 2 ząbki czosnku, 100 ml słodkiej śmietany, 100 ml kwaśnej śmietany, 1 płaska łyżka mąki, 1-2 łyżki soku z cytryny, sól, pieprz
Przepis : Białą kiełbasę opłukać, zalać 750 ml bulionu warzywnego dodać majeranek i gotować 10 minut na wolnym ogniu. Wlać żur i gotować dalsze 20 minut. Potem dodać, przeciśnięty przez prasę lub zmiażdżony nożem, czosnek. Mąkę wymieszać ze śmietaną, kwaśną i słodką, i wlać do zupy. Doprowadzić do wrzenia i gotować jeszcze 2-3 minuty. Doprawić do smaku solą, pieprzem i ,gdyby żur był za mało kwaśny, sokiem z cytryny. Kiełbasę wyjąć, pokroić w centymetrowe kawałki, rozłożyć na talerze lub włożyć do wazy i zalać żurkiem

ZUPA CHRZANOWA :
Składniki :120-150 g chrzanu (świeży korzeń), 1 duża lub 2 małe cebule, 2 łyżki masła, 1 marchew, 1 pietruszka, ćwierć selera,1 por., 1 liść laurowy, 2 ziarenka ziela angielskiego, 5 ziarenek pieprzu, 200 ml słodkiej śmietany, 2 żółtka, sól, pieprz, cukier, sok z cytryny
Przepis : Obraną cebulę pokroić w kostkę i lekko przyrumienić na maśle. Zalać 1,5 litra wody, dodać umyte i oskrobane warzywa, łyżeczkę soli, liść laurowy, ziele angielskie oraz pieprz ziarnisty i na wolnym ogniu gotować

45 minut. Wywar przecedzić, dodać świeżo starty chrzan i gotować 5minut. Następnie wlać śmietanę rozbełtaną z żółtkami, doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem oraz sokiem z cytryny i mocno podgrzać ale nie doprowadzić do wrzenia. Podawać w filiżankach z JAJKAMI FASZEROWANYMI SMAŻONYMI lub JAJKAMI FASZEROWANYMI W SKORUPKACH Z PIECZARKAMI

BIAŁA KIEŁBASA PIECZONA :
Składniki : 800 g białej kiełbasy, 3 cebule, 5 łyżek dobrego, bezzapachowego oleju, 2 ząbki czosnku, 1 liść laurowy, 8 ziarenek pieprzu, 3 ziarenka ziela angielskiego, 2 płaska łyżeczka suszonego majeranku, sól, pieprz
Przepis : Olej połączyć z posiekaną cebulą, przeciśniętym przez prasę czosnkiem, majerankiem, pokruszonym liściem laurowym i lekko rozgniecionymi : pieprzem oraz zielem angielskim. Dodać pół łyżeczki soli, wymieszać i zalać tym włożoną do miski ponakłuwaną cienkim szpikulcem kiełbasę. Na 12 godzin wstawić do lodówki. Kiełbasę wyjąć z zalewy , i nie spłukując, oczyścić z przypraw. Zwiniętą w wianuszek, włożyć do okrągłego naczynia żaroodpornego, umieścić w piekarniku nagrzanym do 180 stopni i piec godzinę. Podawać z CHRZANEM ZE ŚMIETANĄ lub CHRZANEM PODSMAŻANYN ZE ŚMIETANĄ

BIAŁA KIEŁBASA GOTOWANA :
Składniki :800 g białej kiełbasy, 1 liść laurowy, 10 ziarenek pieprzu, 3 ziarenek ziela angielskiego, 1 płaska łyżeczka suszonego majeranku
Przepis : W płaskim rondlu zagotować wodę z liściem laurowym, zielem angielskim, pieprzem ziarnistym i majerankiem. Włożyć opłukaną kiełbasę i na wolnym ogniu gotować 20 minut. Wyjąć z wody, ułożyć na półmisku i podawać z chrzanem

BIAŁA KIEŁBASA W PIWIE Z SOSEM CEULOWYM :
Składniki :800 g białej kiełbasy, 500 ml piwa, 1 liść laurowy, 6 ziarenek pieprzu, 2 ziarenka ziela angielskiego, 2 duże lub 3 mniejsze cebule, 1 łyżka mąki, 2 łyżki masła, 1 łyżeczka cukru, sól, pieprz, sok z cytryny
Przepis : Piwo wraz z liściem laurowym , pieprzem ziarnistym i zielem angielskim zagotować w szerokim rondlu, włożyć opłukaną kiełbasę (można ją zwinąć w wianuszek) i uzupełnić taką ilością wrzątku by była przykryta .Gotować na wolnym ogniu 20 minut i nie wyjmować z wywaru. W mniejszym rondlu rozpuścić masło, dodać posiekaną cebule, a kiedy się zeszkli, oprószyć ją mąką i mieszając, 2-3 minuty podsmażać na dość dużym ogniu. Wlać powoli 150 ml wywaru z kiełbasy, gotować 10 minut i przetrzeć przez sito. Na patelni rozpuścić łyżeczkę cukru. Kiedy cukier zbrązowieje, wlać 1 łyżeczkę wody i mieszając, podgrzewać, dopóki zastygły karmel się nie rozpuści. Karmel połączyć z przetartym sosem .Doprawić do smaku solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny. Jeśli kiełbasa wystygła, podgrzać ją, ułożyć na talerzu lub półmisku. Sos podawać w sosjerce

UDZIEC BARANI WIELKANOCNY :
Składniki :1 udzieć barani z kością (2-2,2 kg), 200 ml białego wytrawnego wina, 3 ziarenka ziela angielskiego, 1 łyżeczka rozmarynu, 1 łyżka tymianku, 1 cebula, 6 ząbków czosnku, 6 łyżek oliwy, 1 łyżeczka cukru, 4 łyżki sklarowanego masła, sól, pieprz
Przepis : Przeciśnięty przez prasę czosnek wymieszać z oliwą, rozmarynem, tymiankiem, rozgniecionym zielem angielskim, 1 łyżeczką cukr oraz drobno posiekaną cebulą. Mięso umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. W wielu miejscach ponakłuwać je głęboko ostrym szpikulcem, natrzeć przygotowaną mieszanką i na 24 godziny umieścić w lodówce. Następnie ,za pomocą noża udziec dokładnie oczyścić z przypraw (nie płukać), włożyć do brytfanny, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 1 godzinę i 45 minut. Wino lekko podgrzać z masłem i co 10 minut polewać nim udziec. Podawać na przykład z ZIEMNIAKAMI ZAPIEKANYMI Z ZIOŁAMI, i FASOLKĄ SZPARAGOWĄ Z KOLOROWĄ PAPRYKĄ

SZYNKA WĘDZONA PIECZONA W CHLEBIE :
Składniki :1 surowa szynka wędzona, 1 cebula, 1 marchew, 1 pietruszka, ćwierć selera, 2 liście laurowe, 10 ziarenek ziela angielskiego, 1 łyżka pieprzu ziarnistego, 1,2 kg żytniej mąki, 500 g smalcu, sól
Przepis : Szynkę na godzinę zalać zimną wodą, a następnie wyjąć ją i zalać w garnku taką ilością wrzątku, by była przykryta. Wrzucić obrane , pokrojone w ćwiartki cebule, oskrobane całe warzywa, liście laurowe, ziele angielskie oraz pieprz ziarnisty. Gotować 1,5 godziny na niewielkim ogniu. Mięso zostawić w wywarze do ostygnięcia (można do następnego dnia). Potem wyjąć je i dokładnie osuszyć. Wywaru można użyć do przyrządzania żurku. Mąkę żytnią połączyć ze smalcem. Dodać ćwierć łyżeczki soli i dolewając wodę, wyrobić niezbyt twarde ciasto - nieco rzadsze od ciasta na pierogi. Oblepić nim szynkę, ponakłuwać widelcem i umieścić na posmarowanej masłem blasze. Wstawić do pieca nagrzanego do 180 stopni i piec 1 godzinę i 20 minut

SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA Z CHRZANEM :
Składniki :1 cała niewędzona szynka wieprzowa z kością, grubą warstwą tłuszczu i skórą (około 3 kg), 3 cytryny, 2 cebule, 2 marchwie, 1 pietruszka, pół selera , 2 liście laurowe, 10 ziarenek ziela angielskiego, kawałek korzenia chrzanu (około 150 g), 150 g dżemu morelowego, sok 1 cytryny
Przepis : Szynkę umyć, włożyć do garnka i zalać wodą. Wrzucić obrane, pokrojone w ćwiartki cebule, oskrobane

całe warzywa, liście laurowe, ziele angielskie, pieprz ziarnisty oraz 2 płaskie łyżeczki soli. Doprowadzić do wrzenia, i zbierając szumowiny, gotować 1,5 godziny na średnim ogniu. Mięso zostawić w wywarze do ostygnięcia (można do następnego dnia). Następnie szynkę wyjąć, ostrym nożem ściąć skórę, a znajdujący się pod nią tłuszcz ponacinać tak. by powstał wzór w romby. Chrzan opłukać, obrać, pociąć w słupki takiej długości, jak gruba jest warstwa tłuszczu na szynce i powtykać je po jednym w każdy romb tłuszczu, który powstał po nacięciu. Szynkę, tłuszczem w górę, włożyć do brytfanny i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Dżem morelowy przetrzeć przez sito, połączyć z sokiem z cytryny, podzielić na 3 porce i nacierać nimi wierzch szynki - 45, 60 i 75 minut po wstawieniu jej do piekarnika. Po 1,5 godzinie szynkę wyjąć. Podawać z ZIEMNIACZANYM PUREE i surówkami, np. SURÓWKĄ Z CYKORII Z JABŁKIEM

PIECZEŃ WOŁOWA ZAKRAWANA CHRZANEM :
Składniki :800 g wołowiny na pieczeń, od udźca lub pierwszej krzyżowej (przy kupnie należy wybrać dość płaski kawałek), 2 goździki, 2 ziarenka jałowca, 2 ziarenka ziela angielskiego, 1 łyżka mąki, pół kostki bulion wołowego, sok z połowy cytryny lub 3 łyżki octu z białego wina, 4 łyżki sklarowanego masła, 3 łyżki chrzanu, świeżo startego lub ze słoika, 3 łyżki bułki tartej, 1 jajko, 1 żółtko, 100 ml kwaśnej śmietany, sól, pieprz, cukier, sok z cytryny
Przepis : Umytą wołowinę osuszyć, skropić sokiem z cytryny lub octem natrzeć zmiażdżonymi goździkami , jałowcem oraz zielem angielskim i na 24 godziny umieścić w lodówce. Mięso wyjąć , opłukać i z obu stron zbić tłuczkiem. Natrzeć solą oraz pieprzem i oprószyć mąką W brytfannie rozgrzać 2 łyżki sklarowanego masła i zrumienić wołowinę z obu stron. Wlać 200 ml wody, wrzucić pół kostki bulionowej i na małym ogniu dusić 1 godzinę. Chrzan wymieszać z bułką tartą, jajkiem, żółtkiem oraz śmietaną i doprawić do smaku solą, sokiem z cytryny i cukrem. Mięso wyjąć i ponacinać w poprzek włókien , co 2,5 - 3 cm. Nacięcia powinny sięgać mniej więcej do połowy wysokości pieczeni, Napełnić je masą chrzanową. Mięso włożyć do brytfanny. Jeśli jest w niej mniej niż 150 ml wywaru, uzupełnić go wodą. Przykryć i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec 45 minut , na ostatnie 10 minut odkrywając brytfannę. Pieczeń pokroić, polać sosem z dna brytfanny i podawać z ZIEMNIACZANYM PUREE , ZIEMNIAKAMI Z WODY i jarzynami, np. BURACZKAMI W ŚMIETANIE Z JABŁKAMI

PASCHA WIELKANOCNA :
Składniki :1 kg tłustego twarogu, 6 żółtek, 250 ml śmietany kremówki, 250 g masła, 300 g cukru, 1 laska wanilii, 50 g jasnych rodzynków, 50 g migdałów, 50 g orzechów włoskich, 40 g smażonej skórki pomarańczowej, 80 g fig suszonych, skórka starta z połowy sparzonej cytryny
Przepis : Migdały na 10 minut zalać wrzątkiem, wyłuskać ,ze skórek i posiekać. Orzechy grupo posiekać lub pociąć w cienkie paski. Skórkę pomarańczową drobno posiekać. Rodzynki opłukać a figi opłukać i pokroić w kostkę. Śmietanę zagotować na wolnym ogniu z przeciętą na pół laską wanilii, a kiedy wystygnie wyjąć wanilię, wlać żółtka utarte z cukrem,, wstawić do naczynia z wrzątkiem i ubijać, aż masa zgęstnieje (około 10 minut). Wyjąć z kąpieli wodnej i od czasu do czasu mieszać do chwili aż ostygnie. Miękkie masło ubijać trzepaczką lub mikserem z końcówkami do ubijania, ,dopóki nie stanie się prawie białe. Wciąż ubijając, wlać cienkim strumieniem żółtkowo-śmietankową masę. Następnie dodać 3 razy zmielony twaróg, skórkę startą z cytryny oraz bakalie i dokładnie wymieszać. Masę włożyć do tortownicy lub formy o dowolnym kształcie, wyłożonej folią kuchenną i na co najmniej 6 godzin wstawić do lodówki

BABA DROŻDŻOWA Z MIGDAŁAMI ZAPARZANA :
Składniki :400 g mąki, 300 ml mleka, 60 g drożdży, sól, 6 żółtek, 150 g cukru, 100 g masła, 100 g migdałów, 40 g rodzynek, 30 g smażonej skórki pomarańczowej, skórka starta z połowy sparzonej cytryny, 1 łyżka masła do posmarowania formy, 1 łyżeczka mąki do oprószenia formy
Przepis : Mleko zagotować w rondlu o jak najgrubszym dnie, zmniejszyć temperaturę do minimum i mieszając - najlepiej mikserem ze spiralnymi końcówkami - wsypać połowę mąki. Po 2-3 minutach , kiedy powstanie jednolita ciężka masa , rondel zdjąć z ognia. Drożdże wymieszać z cukrem i kiedy staną się płynne po 4-5 minutach, połączyć je z letnią mączną masą. Rondel przykryć ściereczką i umieścić w ciepłym miejscu. Tymczasem migdały na 10 minut zalać wrzątkiem, po czym wyłuskać ze skórek i zemleć. Kiedy rozczyn podwoi objętość (trwa to znacznie dłużej niż przy rozczynie niezaparzanym), dodać żółtka, ubite z cukrem na puszystą masę, resztę mąki i migdały. Wyrabiać ciasto ręką około 30 minut, a następnie dodać roztopione letnie masło, startą skórkę cytrynową i wyrabiać jeszcze 5 minut. Dodać opłukane rodzynki oraz posiekaną skórkę pomarańczową i wyrabiać chwilkę, żeby bakalie równomiernie się rozłożyły. Ciasto włożyć do posmarowanej masłem i posypanej mąką formy i zostawić w ciepłym miejscu. Kiedy urośnie, to znaczy co najmniej podwoi objętość, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 50 minut. Gdyby wierzch za mocno się przypiekł, przykryć go folią aluminiową. Babę wyjąć z pieca i pozostawić w formie, dopóki nie ostygnie a następnie posypać ją cukrem pudrem lub polukrować np. LUKREM POMARAŃCZOWYM UCIERANYM

BABA SZAFRANOWA :
Składniki : 500 g mąki, 200 ml mleka, 60 g drożdży, sól, 10 żółtek, 150 g cukru, 150 g masła, 40 g rodzynków, 6 kropli esencji waniliowej lub 1 łyżeczka cukru waniliowego, szczypta szafranu, 50 ml rumu lub likieru pomarańczowego, 1 łyżka masła do posmarowania formy, 1 łyżeczka mąki do oprószenia formy
Przepis : Szafran na 12 godzin namoczyć w rumie lub likierze, a następnie przecedzić płyn przez gęste sitko lub

filtr do kawy. W dużej misce o co najmniej dwulitrowej pojemności wymieszać drożdże z cukrem. Po 4-5 minutach, kiedy staną się płynne, wlać letnie ,mleko , wsypać 100 g mąki, szczyptę soli i dokładnie wymieszać, żeby nie było grudek. Przykrytą ściereczką miskę umieścić w ciepłym miejscu. Kiedy rozczyn co najmniej trzykrotnie zwiększy objętość, a na jego powierzchni będą się ukazywać duże pęcherzyki , dodać ubite z cukrem żółtka oraz resztę mąki. Wyrabiać ciasto ręką około 20 minut, a następnie wlać roztopione letnie masło, przecedzony rum lub likier, esencję albo cukier waniliowy i wyrabiać jeszcze 5 minut. Dodać opłukane rodzynki i posiekaną skórkę pomarańczową. Wyrabiać chwilę ,żeby bakalie równomiernie się rozłożyły, a następnie włożyć ciasto do posmarowanej masłem i posypanej mąką formy i umieścić w ciepłym miejscu. Kiedy urośnie. to znaczy co najmniej podwoi swoją objętość, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 50 minut . Jeśli wierzch przypiekałby się za mocno, przykryć folią aluminiową. Babę wyjąć z pieca i pozostawić w formie, dopóki nie ostygnie, a następnie obsypać ją cukrem pudrem lub polukrować np. LUKREM CYTRYNOWYM UCIERANYM

BABKA MUŚLINOWA :
Składniki :200 g mąki, 8 ml mleka, 40 g drożdży, sól, 16 żółtek, 200 g cukru, 80 g masła, pół laski wanilii, 1 łyżka cukru pudru, skórka starta z połowy sparzonej cytryny
Przepis : Wanilię przekroić na pół, zeskrobać nożem znajdujące się wewnątrz drobne ziarenka i rozetrzeć je z łyżką cukru pudru. Drożdże rozetrzeć z 1 łyżeczką cukru i po 4-5 minutach, kiedy staną się płynne ,wlać letnie mleko, wsypać 1 łyżkę mąki, szczyptę soli i dokładnie wymieszać, żeby nie było grudek. Przykrytą ściereczką miskę na około 30 minut umieścić w ciepłym miejscu. Rozczyn musi co najmniej trzykrotnie zwiększyć objętość, a na jego powierzchni powinny się ukazywać duże pęcherzyki. Kiedy rozczyn rośnie, żółtka ubić z cukrem, wanilią, zmieszaną z cukrem pudrem, oraz ze startą skórką cytrynową na puszystą, prawie białą masę. Dodać rozczyn, przesianą mąkę i ubijać 20 minut. Wlać roztopione letnie masło i ubijać jeszcze 20 minut. Potem włożyć ciasto do posmarowanej i posypanej mąką formy i zostawić w ciepłym miejscu. Kiedy urośnie, to znaczy co najmniej podwoi objętość, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 1 godziny. Gdyby wierzch za mocno się przypiekał, przykryć go folią aluminiową. Babkę wyjąć z pieca, ponieważ łatwo opada i pozostawić w formie, dopóki nie ostygnie, a następnie posypać ją cukrem pudrem

KRUCHE CIASTO DO MAZURKÓW :
Składniki :400 g mąki, 5 żółtek, 300 g masła, 1200 g cukru pudru, sól
Przepis : W rondku zagotować wodę, włożyć metalowe sitko, tak by było zanurzone w wodzie i ostrożnie wbić do niego 4 żółtka. Gotować na wolnym ogniu 6 minut, wyjąć i kiedy tylko żółtka ostygną, zdjąć z nich błonkę białka. Ważne jest, by usunąć ją całkowicie, ponieważ nadaje ciastu smak gotowanych jajek. Żółtka zmiksować. Mąkę i cukier puder wyspać na stolnicę, włożyć schłodzone masło, posiekać je w mące, dodać ugotowane żółtka, 1 surowe żółtko, szczyptę soli i szybko zagnieść ciasto. Nadać mu formę niezbyt grubego wałka i na godzinę włożyć do lodówki (może stać nawet przez noc). Następnie podzielić je na pół i jedną porcję zostawić w lodówce. Ciasto ciężko się rozwałkowuje, najprościej jest więc pokroić je w cienkie plastry, układać je, jeden przy drugim na papierze do pieczenia, położonym na blachę z jednym otwartym brzegiem (mazurki są bowiem kruche i po upieczeniu ciężko się je zdejmuje) . Na papierze można wcześniej narysować prostokąt o wymiarach 15x20 cm i wyłożyć jego powierzchnię plasterkami ciasta, jedną piątą zostawiając na wykonanie brzegów. Ciasto poodciskać do papieru. Z reszty uformować cienkie wałeczki i zrobić z nich brzegi. Blachę wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec przez 10-14 minut na jasnozłoty lub złoty kolor, w zależności od tego , czy mazurki będę jeszcze pieczone po nałożeniu na nie masy czy nie. Z lodówki wyjąć drugą porcję ciasta i dalej postępować tak samo jak z pierwszą. Mazurki można piec w większych lub okrągłych foremkach

MAZURKI KAJMAKOWE :
Składniki :CIASTO: 400 g mąki, 5 żółtek, 300 g masła, 120 g cukru pudru, sól; MASA : 500 ml mleka lub słodkiej śmietany, 350 g cukru, 1 laska wanilii, 100 g masła, 2 łyżki brandy lub rumu, migdały ,smażona skórka pomarańczowa, orzechy, rodzynki do dekoracji
Przepis : Upiec na złoty kolor 2 spody według przepisu na KRUCHE CIASTO DO MAZURKÓW. Mleko lub śmietanę wlać do szerokiego rondla o jak najgrubszym dnie .Dodać przekrojoną na pół laskę wanilii oraz cukier i gotować , dopóki masa nie zacznie gęstnieć. Często mieszać, zwłaszcza pod koniec, ponieważ kajmak łatwo się przypala. Wyjąć laski wanilii. Znajdujące się wewnątrz drobne ziarenka włożyć z powrotem do masy a resztę wyrzucić. Kiedy masa jest na tyle gęsta, że po wlaniu kilku kropli na talerz zastyga, zdjąć z ognia i rozcierać drewnianą łyżką Kiedy będzie letnia, dodać bardzo miękkie masło oraz brandy albo rum i rozcierać dalej aż tłuszcz i alkohol połączą się z resztą. Zanim masa ostygnie, nałożyć ją na spód mazurków, wyrównać nożem powierzchnię i udekorować bakaliami. Mazurki kajmakowe powinny być przygotowane co najmniej 1 dzień przed podaniem

MAURKI KAJMAKOPWE CZEKOLADOWE :
Składniki :CIASTO : 400 g mąki, 5 żółtek, 300 g masła, 120 g cukru pudru, sól; MASA : 500 ml mleka lub słodkiej śmietany , 350 g cukru, 1,5 tabliczki gorzkiej czekolady, 1 laska wanilii, 100 g masła, migdały, smażona skórka pomarańczowa, orzechy, rodzynki do dekoracji
Przepis : Upiec na złoty kolor 2 spody według przepisu KRUCHE CIASTO DO MAZURKÓW . 400 ml mleka lub śmietany wlać do szerokiego rondla o jak najgrubszym dnie. Dodać przekrojoną na pół laskę wanilii oraz cukier i

gotować , dopóki masa nie zacznie gęstnieć. Często mieszać, zwłaszcza pod koniec, ponieważ kajmak łatwo się przypala. Wyjąć laski wanilii. Znajdujące się wewnątrz drobne ziarenka włożyć z powrotem do masy a resztę wyrzucić. Czekoladę, połamaną na jak najmniejsze kawałki, rozpuścić w reszcie mleka lub śmietany i trzymać w cieple. Kiedy masa mleczna lub śmietanowa jest na tyle gęsta ,że po wlaniu kilku kropli na talerz zastyga, zdjąć z ognia i rozcierać drewnianą łyżką. Kiedy masa będzie letnia, dodać miękkie masło oraz rozpuszczoną czekoladę i rozcierać dalej aż wszystko połączy się w jednolitą masę. Zanim ostygnie, nałożyć ją na spody mazurków, wyrównać nożem i udekorować bakaliami. Do masy przed nałożeniem jej na upieczone spody ,można dodać 50-100 g posiekanych orzechów lub migdałów. Mazurki powinny być przygotowane co najmniej 1 dzień przed podaniem

MAZURKI BAKALIOWE NA KRUCHYM SPODZIE :
Składniki : CIASTO : 400 g mąki, 5 żółtek, 300 g masła, 120 g cukru pudru, sól; WIERZCH : 200 g dżemu pomarańczowego, 2 jajka, 2 żółtka, 100 g cukru, 100 g masła, 150 g migdałów, 100 g orzechów włoskich, 250 g fig, 50 g rodzynków, 50 g skórki pomarańczowej, 7-8 kropli olejku waniliowego lub 1 łyżeczka cukru waniliowego
Przepis : Upiec na złoty kolor 2 spody według przepisu KRUCHE CIASTO DO MAZURKÓW . Kiedy trochę przestygnie, posmarować je dżemem pomarańczowym. Migdały na 10 minut zalać wrzątkiem, wyłuskać ze skórek i zemleć w maszynce do mielenia orzechów lub rozdrobnić w malakserze. Orzechy pokroić w paski. Rodzynki i figi opłukać. Figi pociąć w kostkę. Skórkę pomarańczową posiekać. Wszystkie bakalie , poza migdałami, wymieszać ze sobą. Miękkie masło ubijać 5-6 minut , a potem wciąż ubijając ,dodawać stopniowo cukier oraz po jednym ,najpierw żółtka, a potem całe jajka. Na koniec dodać olejek lub cukier waniliowy oraz zmielone migdały. Na posmarowanych dżemem spodach równomiernie rozłożyć bakalie i zalać je masą migdałową. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piec 30 minut

MAZURKI POMARAŃCZOWE NA KRUCHYM SPODZIE :
Składniki : CIASTO : 400 g mąki, 5 żółtek, 300 g masła, 120 g cukru pudru, sól; WIERZCH : 3 duże pomarańczowe, 1 cytryna, 350 g cukru, 150 g migdałów
Przepis : Upiec na złoty kolor 2 spody według przepisu KRUCHE CIASTO DO MAZURKÓW . Migdały sparzyć. wyłuskać ze skórek, dwie trzecie drobno posiekać, a resztę pociąć w płatki lub słupki. Pomarańcze oraz cytryny sparzyć wrzątkiem. Jedną pomarańczę obrać i odrzucając pestki pokroić w drobną kostkę, a pozostałe razem ze skórką zetrzeć na tarce o dużych oczkach, również usuwając pestki. Cukier zalać 50 ml wody i zagotować .Dodać wszystkie rozdrobnione owoce i mieszając smażyć, dopóki masa nie zacznie gęstnieć. Zdjąć z ognia, wymieszać z posiekanymi migdałami i kiedy masa nieco przestygnie, wyłożyć ją na spody, rozsmarować , wyrównać nożem wierzch i posypać płatkami lub słupkami migdałów. Mazurki najlepiej podawać po upływie co najmniej 24 godzin

MAURKI ORZECHOWO-MIODOPWE NA KRUCHYM SPODZIE :
Składniki : CIASTO : 400 g mąki, 5 żółtek, 300 g masła, 120 g cukru pudru, sól; WIERZCH : 350 g orzechów włoskich, 20 ml miodu, 4 białka, 100 g cukru, sól
Przepis : Upiec na złoty kolor 2 spody według przepisu KRUCHE CIASTO DO MAZURKÓW . Orzechy posiekać i wymieszać z miodem. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, pod koniec stopniowo wsypując cukier .Połączyć je z orzechami oraz miodem i równomiernie wyłożyć na spody mazurków .Wstawić do piekarnika nagrzanego do 160 stopni i piec 25 minut

MAZURKI NA KRUCHYM SPODZIE Z MASĄ RÓŻANĄ :
Składniki : CIASTO : 400 g mąki, 5 żółtek, 300 g masła, 120 g cukru pudru, sól; WIERZCH : 300 g płatków róży utartych z cukrem, 250 g masła; 200 g cukru pudru ,50 g śmietany kremówki
Przepis : Upiec na złoty kolor 2 spody według przepisu KRUCHE CIASTO DO MAZURKÓW .Połowę ucieranej róży rozgrzać w kąpieli wodnej, żeby zrobiła się rzadsza i posmarować nią ostudzone spody. Masło ubić na puszystą ,prawie białą masę i wciąż ubijając, małymi porcjami dodać cukier puder, cienkim strumieniem wlać śmietanę, a następnie , nie przestając ubijać, dodać po łyżeczce reszty utartej róży. Masę wyłożyć na spody, rozsmarować i wyrównać nożem. Mazurki można udekorować świeżymi płatkami róż, oprószonymi cukrem pudrem. Umieścić je w chłodnym miejscu i podawać po co najmniej 6 godzinach

MAZURKI NA KRUCHYM SPODZIE Z MASĄ CYTRYNOWĄ :
Składniki : CIASTO : 400 g mąki, 5 żółtek, 300 g masła, 120 g cukru pudru, sól; MASA : 3 cytryny, 200 g migdałów, 300 ml śmietany kremówki, 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej, 200 g cukru, 4 jajka
Przepis : Upiec na złoty kolor 2 spody według przepisu KRUCHE CIASTO DO MAZURKÓW . Migdały sparzyć, wyłuskać ze skórek, jedną trzecią zostawić do dekoracji, a resztę zemleć w maszynce do orzechów lub w malakserze. Cytryny sparzyć wrzątkiem na drobnej tarce zetrzeć skórkę, a następnie wycisnąć sok. Śmietanę zagotować na wolnym ogniu i mieszając , wlać mąkę ziemniaczaną, zmieszaną z 2 łyżkami wody. Gotować 2 minuty , wciąż mieszając. Zdjąć z ognia i wstawić do naczynia z zimną wodą. Jajka ubić z cukrem pudrem na puszystą masę, pod koniec dodając startą skórkę z cytryny i wolno wlewając sok cytrynowy. Masę jajeczną wymieszać z ostudzoną masą śmietanową oraz zmielonymi migdałami. Wyłożyć na upieczone spody i udekorować całymi migdałami. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 20 minut

MAZUREK CYGAŃSKI PIECZONY NA WAFLU :
Składniki :CIASTO: 120 g mąki, 6 jajek, 250 g cukru pudru, 100 g orzechów, 50 g migdałów, 100 g rodzynków, 150 g fig, 50 g smażonej skórki pomarańczowej, 1 wafel
Przepis : Migdały na 10 minut zalać wrzątkiem, wyłuskać ze skórek i posiekać. Orzechy pokroić w paski. Rodzynki i figi opłukać. Figi pociąć w kostkę. Skórkę pomarańczową posiekać. Żółtka ubić z cukrem na prawie białą puszystą masę i delikatnie mieszając, połączyć z ubitymi na sztywną pianę białkami oraz przesianą przez sito mąką , a następnie wymieszać z bakaliami i wyłożyć na umieszczony na blasze wafel. Wyrównać wierzch i boki, wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piec 30 minut.

MAZURKI MAKOWE NA KRUCHYM SPODZIE :
Składniki : CIASTO : 400 g mąki, 5 żółtek, 300 g masła, 120 g cukru pudru, sól; MASA : 400 g maku, 1 litr mleka, 200 g cukru, 4 łyżki miodu, 3 białka, 40 g rodzynków, 40 g orzechów włoskich i/lub 50 g migdałów, 30 g smażonej skórki pomarańczowej, skórka starta ze sparzonej cytryny, pół laski wanilii lub 1 łyżeczka cukru waniliowego, sól; LUKIER : 100 g cukru, 2 pomarańcze, 150 g cukru pudru, 2 łyżki likieru pomarańczowego (niekoniecznie), orzechy , migdały i smażona skórka pomarańczowa do dekoracji
Przepis : Mak zalać wrzącą wodą ,a następnie zlać ją i wlać mleko. Gotować 30 minut na małym ogniu, a potem zdjąć z ognia i zostawić na co najmniej cztery godziny. Na sicie położyć ściereczkę i odcedzić płyn z maku. Odcisnąć mak w ściereczce i 3 razy przepuścić przez maszynkę. Migdały na 10 minut zalać wrzątkiem, wyłuskać je ze skórek i posiekać. W rondlu o szerokim dnie rozpuścić miód, wrzucić mak, dodać opłukane rodzynki, niezbyt drobno posiekane orzechy włoskie, migdały, posiekaną skórkę cytrynową, zmiażdżoną w moździerzu wanilię lub cukier waniliowy i 5 minut podsmażać na niewielkim ogniu. Kiedy masa nieco ostygnie, wymieszać ją z białkami ubitymi ze szczyptą soli na sztywną pianę. Masę nałożyć na upieczone na jasnozłoty kolor spody, przyrządzone według przepisu na KRUCHE CIASTO DO MAZURKÓW . Wyrównać wierzch nożem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piec25 minut .Ciepłe mazurki zalać lukrem przyrządzonym według przepisu na LUKIER POMARAŃCZOWY UCIERANY i udekorować orzechami lub migdałami oraz smażoną skórką pomarańczową

MAZURKI MIGDAŁOWE Z RÓŻĄ NA KRUCHYM SPODZIE :
Składniki : CIASTO : 400 g mąki, 5 żółtek, 300 g masła, 120 g cukru pudru, sól; MASA : 300 g konfitur z płatków róży. 200 g migdałów, 4 jajka. 80 g masła, 3 łyżki mąki. 150 g cukru, skórka starta z 1 sparzonej cytryny; LUKIER : 50 g cukru, sok z połowy cytryny, 150 g cukru pudru
Przepis : Upiec na złoty kolor 2 spody według przepisu KRUCHE CIASTO DO MAZURKÓW . Konfiturę z płatków róży przecedzić tak ,żeby zebrać 5 łyżek syropu. Płatkami i pozostałym syropem posmarować ostudzone spody. Migdały sparzyć , wyłuskać ze skórek, kilkanaście zostawić do dekoracji, a resztę zemleć w maszynce do orzechów lub malakserze. Cytrynę sparzyć wrzątkiem , na drobnej tarce zetrzeć skórkę, a sok wycisnąć i użyć potem do przyrządzania lukru. Żółtka utrzeć z cukrem oraz skórką cytrynową na prawie białą puszystą masę. Miękkie masło ubijać 5-6 minut, a potem powoli dodawać utarte żółtka . Białka ubić na sztywną pianę i wymieszać je dokładnie, ale niezbyt gwałtownie z masą żółtkową, migdałami oraz przesianą mąką. Masę wyłożyć na posmarowane konfiturą spody mazurków, wyrównać nożem powierzchnię. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piec 30 minut. Do syropu z róży dodać sok z połowy cytryny oraz cukier, zagotować i zdjąć z rondla. Cukier puder wsypać do miski i , ucierając go drewnianą łyżką lub mieszając mikserem na niskich obrotach, powoli wlać gorący syrop. Polać nim mazurki, póki jest ciepły i udekorować całymi migdałami

MAZUREK Z CIASTA SĘKACZOWEGO I RÓŻY :
Składniki :CIASTO : 250 g mąki pszennej, 80 g mąki ziemniaczanej, 6 jajek, 250 g masła, 200 g cukru, 70 g migdałów, 8-10 kropli olejku waniliowego , 2 łyżki rumu, 200 g konfitury z płatków róży; LUKIER : 2 łyżki cukru, 1 łyżka cytryny, 100 g cukru pudru
Przepis : Migdały sparzyć , wyłuskać ze skórek, kilkanaście zostawić do dekoracji, a resztę zemleć w maszynce do orzechów lub rozdrobnić w malakserze .Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Miękkie masło ubijać , dopóki nie będzie puszyste i prawie białe, a następnie dalej ubijając, dodawać po łyżce utartych z cukrem żółtek, a potem rum i olejek waniliowy. Białka ubić na sztywną pianę i ostrożnie wymieszać ją z masą maślano-żółtkową oraz migdałami .Wlać jedną trzecią ciasta na dno wyłożonej papierem do pieczenia blachy o wymiarach około 30x40 cm i na 5 minut wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Blachę wyjąć , wlać taką samą warstwę ciasta i ponownie włożyć do piekarnika. Czynność tę powtórzyć jeszcze raz , po czym ciasto wyjąć i poczekać aż wystygnie. Tymczasem przecedzić konfiturę z płatków róży, wyłapując do rondla 3 łyżki syropu a płatkami róży i resztą syropu posmarować 1 kawałek ciasta. Przykryć go drugim. Do syropu z róży wlać łyżkę soku cytrynowego, dodać cukier, zagotować i zdjąć z rondla. Cukier puder wsypać do miski i ucierając go drewnianą łyżką lub mieszając mikserem na niskich obrotach, powoli wlać gorący syrop. Polać mazurek, póki lukier jest ciepły i udekorować całymi migdałami